

Bbove pihtije (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgocišcenog boba**
- **1 glavicacrнog luka**
- **3lovorova lista**
- **1 kašikasoli**
- **2 kašikeulja**

Za zapršku:

- **5 cenovabelog luka**
- **50 mlulja**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **3 kašikebrašna**

Za preliv:

- **12 kašikaulja**
- **1/2 kašicicealeve paprike**

Priprema

Bob dobro oprati, pa potopiti u hladnu vodu i staviti da stoji 6 h. Voditi racuna da bob sve vreme bude u vodi.

Preruciti u sud za kuvanje, staviti glavicu luka, 3 lovorova lista i kašiku soli, 2 kašike ulja i kuvati 2 h na laganoj vatri. Povremeno mešati i skidati penu koja se stvara.

Kada bob bude kuwan, izvaditi lovoroovo lišće, pa pasirati bob.

Za zapršku: Isitnjen beli luk upržiti na ulju, pa umešati alevu papriku, a zatim i brašno. Sipati u pasiran bob i kuvati još 10 minuta uz mešanje. Razliti u tanjire i staviti da se ohladi.

Pre služenja iseci na kockice i preliti vrelim uljem uprženim sa 1/2 kašicice aleve paprike. Od ovih sastojaka izae 4 tanira.

Savet