

# *Capunti sa pasuljem*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Za Capunti testeninu:**

- **350 g**brašna
- **150 g**griza
- **250 ml**tople vode

### **Ostalo:**

- **250 g**kuvanog pasulja
- **4 kašikem**maslinovog ulja
- **1 cen**belog luka
- **3 srednj**paradajza
- **1 kašika**seckanog peršuna
- so

## **Priprema**

Umesiti testo od navedenih sastojaka. Rasatnjiti testo na debljinu 1cm i iseci na trakice debljine 1cm. Svaku trakicu iseci na dužinu 2cm.

Pritisnuti trakice sa jagodicama dva prsta da se dobije udubljenje u sredini. Kuvati u slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu. Iscediti iz vode i još malo posoliti.

Pasulj kuvati u slanoj vodi, kad je gotov procediti i pomešati sa capunti testeninom. Paradajz iseci na osam delova, posoliti i propržiti na maslinovom ulju sa iseckanim cenom belog luka. Kad kora paradajza promeni

oblik skloniti sa šporeta i preliti preko capunti testenine i pasulja. Odgore posuti peršunom.

## Savet