

Posni pasulj na vodi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pasulja tetovca
- **1** veća šargarepa
- **1** veća glavica crnog luka
- **3** veća cerna belog luka
- **2** suve, crvene, paprike
- **1 kašičica** suvog majorana
- **1 kašičica** suvog bosiljka
- umbir
- celer
- **1 kašika** aleve paprike
- suvi biljni zacín
- biber
- **1 kašičica** brašna
- **1 kašičica** kima
- voda

Priprema

Uvece (dan pre spremanja) pasulj potopiti u vodu i ostaviti da prenoci. Sutradan prosuti vodu, naliti pasulj sa novom vodom i staviti da provri. Prosuti, još jedanput, vodu i naliti pasulj sa vrelom vodom. Dodati sitno iseckai crni i beli luk, iseckanu šargarepu, sitno iseckni celer (oko 100 g) i iseckani umbir (deo korena od 3 cm). Ubaciti i suhu papriku. Zatim dodati sve navedene zacine (majoran, bosiljak i kim), kao i biber suvi biljni zacín (po ukusu). Staviti da se kuva.

Kada je pasulj skuvan, izvaditi suhu papriku, sitno je iseckati i vratiti u pasulj. U malo vode (100 ml) razmutiti kašičicu brašna i kašiku aleve paprike, pa sipati u kuvani pasulj. Pustiti da provri, probati da li treba još zaciniti i poslužiti.

Savet