

Pasulj salata (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog pasulja
- **4 dl** ulja
- **2 kg** mlevene roga paprike (nepecene)
- **2 glavice** crnog luka
- **1 glavica** belog luka
- peršun
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **6 kašica** soli
- **1 kesica** bibera
- **1,5 dl** sirceta
- **1/2** čaše (od jogurta) šecera

Priprema

U 4 dl ulja dinstati 2 kg mlevene roge, mleveni crni i beli luk. Dodati peršun, suvi biljni zacin, so, biber i promešati. Potom dodati 1,5 dl sirceta i šecer. Ostaviti 1,5 h da se krcka, i mešati.

Za to vreme, kuvati pasulj, da se ne raspadne. Kada je gotov, procediti ga pa dodati u smesu. Promešati i nastaviti dinstanje još pola sata. Na kraju dodati jedan konzervans. Kada se prohladi, sipati u teglice.

Savet

Salata ima ukus kao ajvar, jako je lepa i dobije se puno teglica. Po želji može i ljuta paprika da se doda, ko voli ljue.