

Moj vege rucak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1veci crni luk**
- **2 cenabelog luka**
- **2šargarepe**
- **2 šolje od 2,5 dlgraška**
- **2krompira**
- **1peršun, koren i list**
- **1 komadiccelerovog korena**
- **1 konzervacrvnenog pasulja**
- **1 konzervaleblebija**
- **po ukususoli i bibera**
- **po ukususveže majcine dušice**
- **1 kašicicaparadajz pirea**
- **1 kašicicaslatke mlevene crvene paprike**

Priprema

Na zagrejanom ulju pržiti seckani crni luk, pa mu dodati na listice secen beli luk. Kad otpusti miris, staviti kašicicu paradajz pirea i slatke zaciniske paprike i mešati. Potom ubaciti korenasto povrce seceno na kockice, pa kad omekša, dodati i grašak i krompir. Naliti toplu vodu da pokrije namirnice. Kad je povrce skoro gotovo, umešati oceen pasulj i lebblebije. Smanjiti vatru i krckati. Zaciniti po ukusu solju i biberom. Ubaciti listice sveže majcine dušice kao i sekan peršunov list. Proveriti još jednom da li je ukus željeni, pa ga doterati zacinima. Poslužiti toplo.

Savet

Vrlo fin bezmesni ruak, a što je njavažnije, ne treba puno vremena...