

## *Socivo kao pasulj*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** sociva
- **2** šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- **150 g** barenog i polusuvog mesa
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **1 kolut** celera

#### **Za zapršku:**

- **maloulja**
- **1 kašika** crvene slatke paprike
- **1 cenbelog** luka

### **Priprema**

Socivo potopiti u vodu vece pre nego cete ga pripremati (treba da prenoci). Kada pocnete sa pripremom, iseckajte crni luk, zatim ga izdinstati na malo vode, dodati iseckanu šargarepu i celer. To sve dinstati 10 minuta.

Zatim dodati socivo, naliti sa 7 caša vode i dodati meso, zaciniti i pustiti da se krcka na laganoj vatri 45 minuta.

Kada je jelo gotovo, napraviti zapršku. Malo ulja zagrejati dodati iseckan beli luk i slatke paprike i promešati da se masa lepo sjedini. I nju dodati u jelo i promešati. Krckati još 7 minuta.

## **Savet**

Sošivo možete staviti u vodu i 2-3 sata pre spremanja, ukoliko ste zaboravili da stavite da prenoži. Podseša na pasulj, i kažu da je jako zdravo. Prijatno.