

Pasulj salata za zimnicu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** pasulja
- **1 kg** seckane paprike ajvarke
- **1 kg** oljuštenog paradajza
- 3 šargarepe
- **100 g** šecera
- **100 ml** ulja
- **100 ml** alkoholnog sirca
- **35 g** soli
- **1/2 kašičice** gruvane paprike
- **1 kašičica** mlevene slatke paprike
- **1 kašičica** belog bibera
- **2 glavice** crnog luka
- **1 manja glavica** belog luka
- **4 list** lorbera
- **1 kesica** konzervans

Priprema

Pasulj staviti da se kuva pakad provri prosuti prvu vodu, naliti vodom dodati seckanu šargarepu i listove lorbera. Skuvani pasulj ocediti i ostaviti da se ohladi.

Za to vreme papriku iseci na kockice, paradajz oljuštiti i samleti na mašini za meso, a crni i beli luk saseckati.

U šerpu staviti samleven paradajz, šecer so, ulje sirce, biber mlevenu i gruvanu papriku, konzervans i staviti da

se kuva 15 minuta.

Pa ubaciti seckanu papriku beli i crni luk pa nastaviti sa kuvanjem još 15 minuat.

Zatim ubaciti kuvani pasulj i šargarepu i kuvati sve zajedno još 15 minuta.

Kada je gotovo vruce sipati u vruce tegle. Usvaku punu teglu na vrh preliteri sa malo ulja, zatvoriti poklopcem i staviti u vruću rernu da se potpuno ohladi.

Savet

Salata je laka za pripremu, preukusna, a za dane posta savršena.