

## *Pašta fažol*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testeninu:**

- 2 jajeta
- 1/2 kašiciceruzmarina
- 1/2 kašicicesoli
- 200 gbrašna

#### **Za umak:**

- 200 gpasulja
- 1 veca šargarepa
- 1 veci korenperšuna
- 1 veca glavica crnog luka
- 2 cenabelog luka
- 150 gslanine
- 1 crvena paprika
- 1 lovorov list
- 1/2 kašicicebibera u zrnu
- 100 mlsoka od paradajza
- po ukususuvi biljni zacin
- so
- biber
- cili paprika

### **Priprema**

Pasulj potopite u vodu preko noci. Prospite vodu u kojoj je stajao. Prokuvajte pasulj, bacite vodu. Zatim ponovo nalijte vodu, dodajte šargarepu, koren peršuna, biber u zrnu i lovorov list. Kuvajte dok pasulj ne omekša.

U jaja dodajte so, brašno i ruzmarin. Ako imate svež ruzmarin, možete dodati više od pola kašičice.

Zamesite testo, ako vam zatreba još brašna, slobodno dodajte, testo treba da bude malo tvrže. Kada testo malo odmori, razvijte ga oklagijom, povremeno posipajući brašno.

Kada je testo dovoljno tanko, namotajte ga na oklagiju i presecite nožem, po dužini oklagije, tako da dobijete, nekoliko dugackih lenti od testa.

Testo iseckajte na kockice.

Iseckajte slaninu sitno.

Crvenu papriku i luk sitno iseckajte.

Uzmite malo pasulja i šargarepe, pa ispasirajte. Sa tom smesom ce jelo dobiti gustinu.

Luk, papriku i slaninu ispržiti, dolivati po malo vode u kojoj se kuvao pasulj.

Dodati pasulj sa vodom u kojoj se kuvao. Iz vode izbacite lovorov list i biber u zrnu, kao i koren peršuna i preostalu šargarepu. Kada provri, dodajte sok od paradajza i zacine (so, biber, cili, alevu papriku, suvi biljni zacini). Ubacite testeninu i kuvajte 5 minuta. Na kraju dodati rendani tvrdi sir i peršunov list.

## **Savet**