

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 glavicacrnog** luka
- **2** cenabelog luka
- **150** gslanine
- **1** crvena paprika
- **1** lovoroš list
- **1/2** kašicicebibera u zrnu
- **100** mlsoka od paradajza
- **po ukusu** suvi 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 kašicice.

Zamesite testo, ako vam zatreba još brašna, slobodno dodajte, testo treba da bude malo tvre. Kada testo malo odmori, razvijte ga oklagijom, povremeno posipajuci 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 kuva pasulj.

Dodati pasulj sa vodom u kojoj se kuva. 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 zacin). Ubacite testeninu i kuvajte 5 minuta. Na kraju dodati rendani tvrdi sir i peršunov list.

Savet