

orba od pasulja sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **350 g** mlevenog mesa
- **2** poriluka
- **1** cenbelog luka
- **3 dl** paradajz soka
- **1** govea kocka za supu
- **po potrebi** mast, voda
- **po ukusu**
- **po ukusu** mlevena paprika
- **po ukusu** peršunov list

Priprema

Pasulj preliti vodom i staviti da odstoji preko noci u vodi da nabubri, sutradan ga staviti da se kuva.

Poriluk iseci na kolutove, beli luk nasitno. Na masti prodinstati poriluk dodati meso i nastaviti dinstanje, kad ispari tecnost koje meso pusti dodati beli luk, mlevenu papriku, ocean pasulj, so po ukusu i naliti vodom. Kuvati 35 minuta zatim dodati paradajz sok kuvat još 10 minuta i umešati sitno seckan peršunov list.

Savet