

Beli pasulj sa krompir salatom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- **5 strucica** mladog luka
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **3** šargarepe

Za krompir salata:

- **1 kg** belog krompira
- **1 kašičica** soli
- **10 ml** sirceta
- **10 ml** ulja
- **4 strucica** mladog luka

Zaprška:

- **2 strucica** luka
- **1 rendana** šargarepa
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** aleve paprike

Priprema

Za pasulje: Prokuvati beli pasulj. Prosuti vodu i naliti cistu. Dodati kašicicu soli. Iseckati mladi luk i šargarepu i staviti da se kuva zajedno sa pasuljom oko 2h na laganoj vatri.

Krompir salata: Kilogram krompira dobro oprati i zajedno sa ljuskom staviti da se kuva. U vodu dodati kašicicu soli. Kuvan krompir oguliti i iseci.

U vanglicu za salatu izgnjeciti sitno seceni mladi luk i posoliti ga. Dodati isecen krompir, posoliti, pouljiti i posircetiti po ukusu.

Za zaprsku pasulja iseci 2 strucica luka i izrendati 1 srednju šargarepu. Propržiti na ulju uz dodatak brašna i aleve paprike. Dodati u vreo pasulj i kuvati još 10 minuta.

Savet

Ako ne volite mladi luk dodajte crni..Preporucujem ovako kako sam ja pravila.Necete se pokajati! Prijatno Vam bilo! ?