Pasulj sa paradajzom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šaragarepa
- **1 manji koren**zelena
- **1 manji koren**paškanata
- **4 cena**belog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kg**paradajza ili 500 ml soka od paradajza
- **1 kašika**brašna
- **po ukusu**so i biber
- **po izboru**lovorov list, peršunov list, bosiljak
- **malo**ulja

Priprema

Pasulj oprati i ostaviti da nabubri. Nakon toga ga kuvati dok ne omekša. Propržiti crni luk dok ne porumeni, pa dodati alevu papriku i sitno seckanu ili rendanu šargarepu, takoe i zelen i paškanat. Dinstati oko pet minuta. Sipati pasulj u tu smesu kao i sok od paradajza ili izmiksan svež paradajz. Dodati zacine po ukusu i izboru kao i beli luk. Kuvati 15-tak minuta, pa ukuvati jednu kašiku brasna. U zavisnosti od željene gustine, dodati vodu.

Savet