

Leblebije u sosu od paradajza



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gleblebija
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** pecene paprike
- **2** srednja paradajza
- **po ukusu** ulje
- so
- biber
- peršunov list
- origano

Priprema

Leblebije oprati i preliteri vodom, pa ostvaiti ih preko noci da nabubre. Kuvati ih dok ne omekšaju, oko 40-tak minuta. Na malo ulja propržiti crni i beli luk, pa dodati iseckanu papriku i paradajz. Kuvati nekoliko minuta, pa dodati leblebije. Nakon toga dodati zacine.

Savet

Za salatu, iseckajte krastavce, paradajz i mocarelu na sitnije komade. Dodajte kukuruz, peen susam, malo soli i maslinovo ulje.