

Slavski pasulj sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Povrce:

- **600 g** pasulja
- **1** veći strukpraziluka
- **2** glavice crnog luka
- **1** glavica belog luka
- **1/2** korenacelera
- **1** korenšargarepe

Zacini:

- **2** lista lolbera
- **malo** mlevenog bibera
- **1** velika kašika suvog zacinā
- **1** velika kašika soli
- **1** kašika integralnog brašna
- **2** kašičice alevē paprike

Pecurke:

- **200 g** šampinjona

Ostalo:

- 3 dlulja

Priprema

Pasulj oprati u nekoliko voda, staaviti u lonac u kome ce se kuvati i naliti ga vodom uvece kako biste ga kuvali sutradan. Preko noci pasulj nabubri i dosta se skрати vreme kuvanja. Sutradan odliti vodu koja je preostala i naliti pasulj sa duplo više vode od pasulja. Dodati isecen crni luk na rebarca, šargarepu i celer na kockice, kašiku suvog zacina, 1 dl ulja, list lolbera, poklopiti lonac i staviti da se kuva. Pri kraju kuvanja dodati na kolutove izrezanu polovinu prazilika i oprane kapice šampinjona. Dok se pasulj kuva u tiganj staviti drugu polovinu na kolutove isecenog praziluka i pustiti da se dinsta, zatim dodati takodje na kolutove isecene nožice šampinjona, jednu glavicu sitno izgnjecenog belog luka. Dinstati dok ne dobije žuckastu boju, zatim dodati brašno i 1 kašicicu aleve paprike. Ako u pasulju ima vode odliti pa onda dodati pripremljenu zapršku. Skloniti sa vatre dodati kašiku soli i bibera po ukusu dobro izmešati dugackom kašikom i probati. Ako je potrebno dodajte soli po vašem ukusu.

Pripremiti tepsiju u kojoj ce se pasulj zapeci, podmazati je uljem pa presipati zacinjen pasulj. Poželjno je da nekoliko kapica šampinjona bude na površini pasulja. Ugrejati preostali 1 dl ulja i dodati 1 kašicicu aleve paprike, promešati i preliti preko pasulja. Staviti u rernu i kratko zapeci. Može se služiti i topao i hladan. Prijatno

Savet