

# *Slavski pasulj sa šampinjonima*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Povrce:**

- **600 g**pasulja
- **1 veci struk**praziluka
- **2 glavice**crnog luka
- **1 gavica**belog luka
- **1/2 korenac**elera
- **1 korenšargarepe**

### **Zacini:**

- **2 lista** lolbera
- **malo mlevenog**bibera
- **1 velika kašika**uvog zacina
- **1 velika kašika**soli
- **1 kašika integralnog**brašna
- **2 kašicice** aleve paprike

### **Pecurke:**

- **200 g**šampinjona

## Ostalo:

- 3 dlulja

## Preparacija

Pasulj oprati u nekoliko voda, staviti u lonac u kome će se kuvati i naliti ga vodom uveče kako biste ga kuvali sutradan. Preko noci pasulj nabubri i dosta se skrati 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 praznika i oprane kapice šampinjona. Dok se pasulj kuva u tiganj staviti drugu polovinu na kolutove isecenog praznika i pustiti da se dinisti, 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 kašicu 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 tepsi u kojoj će 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 kašicu aleve paprike, promešati i preliti preko pasulja. Staviti u rernu i kratko zapeci. Može se služiti i topao i hladan. Prijatno

## Savet