

ili sa belim pasuljem, paradajzom i kukuruzom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 supene kašike**ulja
- **1 veka glavic**acrnog luka
- **1**crvena paprika, babura
- **1**šargarepa
- **1**celer
- **4** cenabelog luka
- **3 supene kašike**tucane ljute paprike
- **3 supene kašike**aleve paprike
- **2 kašice**origana
- **1 konzerva (800 g)**paradajz-pirea
- **950 g**pasulja
- **1 šolja** vode
- **1/4 šolje**soja sosa
- **280 g**kukuruza šecerca
- zacin
- so

Priprema

Skuvati i ocediti pasulj. Pripremiti ostalo povrce. Sitno iseckati crni luk. Ocistiti papriku od semenki, krupnije je iseci. Šargarepu i celer ocistiti i iseckati. Izgnjeciti beli luk.

U velikoj šerpi zagrejati ulje na umerenoj vatri. Dodati crni luk, baburu, šargarepu, celer i beli luk. Pržiti dok povrce ne omekša, oko 5 minuta. Dodati ljutu tucanu papriku, alevu papriku, origano, kim. Promešati i pržiti

oko minut.

Dodati paradajz, pasulj, vodu i soja-sos. Krckati 30 minuta uz povremeno mešanje. Dodati kukuruz promešati i kuvati još 10 minuta.

Savet

Paradajz- pire ili paradajz- pelat se može nai u bilo kom marketu, kao i smrznuti „Frikom,, kukuruz.