

Bbove pihtije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**uvog boba
- **1 kašicicasoli**
- **3-4 cenabelog luka**
- **1 dlulja**
- **1 kašicicaaleve paprike**

Priprema

Bob naliti hladnom vodom. Ovu kolicinu boba preliti sa litrom vode. Bob nalijete uvece kako bi preko noci nabubrelo i kako biste mogli da mu skinete opnu.

Nožom zaseći opnu i tako ocistiti bob. Ocišćen bob stavljati u posudu sa hladnom vodom.

Ocišćen bob staviti da se kuva na tihoj vatri. Dodati so i 2 kašike ulja. Pri kraju kuvanja dodati ocišćen, izgnjecen beli luk. Kašikom izvaditi zrna boba i probati da li je kuvan. Ako ima dosta vode odliti višak i izgnjeciti bob. Može se umutiti i mikserom. Smesa pasiranog boba bude gustine kao za pire. Tako pripremljenu smesu razliti u duboke tanjire ili cinije i ostaviti da se ohladi i stegne. Pre služenja bob iseci na kocke ili rombove i preliti uljem. Ulje u tiganju ugrevjemo i dodamo alevu papriku. Obično se priprema za posna slavlja i služi kao predjelo.

Savet