

## ***Bobove pihtije***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** suvog boba
- **1 kašičica** soli
- **3-4** cenabelog luka
- **1** dlulja
- **1 kašičica** alevne paprike

### **Priprema**

Bob naliti hladnom vodom. Ovu količinu boba preliti sa litrom vode. Bob nalijete uveče kako bi preko noći nabubreo i kako biste mogli da mu skinete opnu.

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

Očišćen bob staviti da se kuva na tihoj vatri. Dodati so i 2 kašike ulja. Pri kraju kuvanja dodati očišćen, 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 ugrejemo i dodamo alevu papriku. Obično se priprema za posna slavlja i služi kao predjelo.

### **Savet**