

## *Pasulj sa pecurkama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g pasulja
- 200 g pirea od paradajza
- 100 g pecuraka
- manji struk praziluka
- vezica mlade šargarepe
- pola korena celera
- skuvana palenta
- malo belog vina
- malo šecera
- parmezan
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Celer i praziluk iseci na krupnije komade, propržiti na ulju i dodati pecurke isecene na listice, i vino. Kad sva tečnost uvri dodati paradajz, očišćenu šargarepu, posoliti i pobiberiti. Dodati vode da ogrezne i ostaviti da se kuva oko četvrt sata. Skuvan i oce?en pasulj spustiti u sos, i neprestano mešajuci držati na tihoj vatri dok voda skoro ne ispari. Jelo preruciti u vatrostalnu ciniju, pažljivo prekriti skuvanom palentom. Preko posuti rendanim parmezanom i staviti da se zapece u rerni. Služiti toplo.