

Pasulj sa plavim patlidžanom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pasulja
- **1** plavi patlidžan
- **2** strukapraziluka
- **2** crvene pecene oljuštene paprike
- **mal**o peršunovog lišca
- **1** tanka ljuta kobasica
- **1 kašik** amlevene crvene paprike
- **2** cenabelog luka
- **2 male kašik** mešavine zacina
- **mal**oulja
- **po ukusu** soli

Priprema

Pasulj skuvajte, plavi patlidžan isecite na kocke, posolite i ostavite da ispusti tecnost. Kobasicu isecite na kocke i ispržite na zagrejanom ulju.

Praziluk i cen belog luka sitno iseckajte i dodajte u šerpu sa kobasicom. Kada praziluk omekša dodajte isce?enu parcad plavog patlidžana. Pecene paprike sitno isecite pa i njih dodajte u šerpu, dodajte mešavinu zacina i mlevenu crvenu papriku.

Kada se patlidžan isprži dodajte skuvana zrna pasulja, posolite i promešajte.

Sadržaj iz šerpe prerucite u vatrostalnu posudu i poprskajte uljem. Peršun sitno iseckajte i nanosite u posudu. Posudu stavite u hladnu rernu i pecite 40 minuta na 180 stepeni.

Zapeчени pasulj servirajte na tanjir i dekorišite po želji.

Savet