

Pasulj sa sudžukom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sitnog pasulja
- **2-3** glavice crnog luka
- **2** srednje šargarepe
- **1** sveža crvena paprika
- **300 g** sudžuka
- lovorov list
- biber
- šećer
- tucana paprika
- so
- suvi biljni zacín

Priprema

Pasulj oprati i prelići vodom. Staviti da provri i prosuti prvu vodu. Isprati pasulj pa naliti vodom. Staviti sve navedene sastojke i staviti da se kuva.

Sudžuk iseci na kolutove i propržiti na ulju. Kad je sudžuk lepo ispržen sipati u šerpu sa pasuljem da se kuva.

Napraviti zapršku od ulja, brašna i aleve paprike i zapršiti pasulj. Kad ste sklonili pasulj sa šporeta dodati 2-3 čena sitno seckanog belog luka.

Savet

Uz kupus salatu služiti.