Klot pasulj, malo drugaciji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pasulja
- **1 veca glavica**crnog luka
- **3-4 cena**belog luka
- **2**šargarepe
- **oko 100 g**korena celera
- **1**koren peršuna
- **1 manji**paškanat
- **2** crvene paprike
- **1 konzerva**pelata
- **oko 300 g**kupusa
- **po ukusu**soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **po ukusu**aleve paprike
- **1/2-1 ljuta**papricica po ukusu
- **2-3**lovorova lista
- **malo**sitno seckanog peršunovog lista
- **oko 1 l**povrtne supe

Priprema

Pasulj oprati, pa ostaviti u vodi preko noci da nabubri. Prosuti vodu, naliti drugu, pa kad prokljuca, baciti, naliti toplom vodom i ostaviti da se kuva na laganoj vatri. U voku na malo ulja propržiti seckan crni luk, pa kad omekša, dodati mu na kolutove seceno korenasto povrce i pržiti na tihoj vatri. Kad se malo "opusti" dodati kupus secen na rebarca, papriku, beli luk, a pred kraj i pelat i ljutu papricicu, ko ne voli ljuto, ne mora. Ostaviti da se fino ukrcka. Doterati ukus zacinima. Pasulj ocediti, a vodu sacuvati, pa umesati u povrce. Naliti povrtnom supom, smanjiti vatru i ostaviti da krcka. Raspodeliti pasulj u zemljane cinijice, doliti vode u kojoj se kuvao,

ako je potrebno, još malo popraviti ukus zacinima i staviti da se zapece na 200 stepeni nekih 20tak minuta, ili u zavisnosti od pecnice, dok ne uhvati finu koricu.

Savet

Ovaj pasulj možete kuvati i sa mesom po želji, ali ovaj što sam ja imala je bio predivan, pravi "tetovac", što moja mama kaže "ko kajmak", divnog ukusa, pa sam htela da sauvam taj ukus, a i moji klinci nisu baš neki "mesoljupci" kad je pasulj u pitanju...Sto se kaze,vise vole "klot" pasulj.