Posno socivo sa paprikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**sociva
- **2 lista**lovora
- **1 glavica**crnog luka
- **4 kašike** ulja
- **300 g**sveže paprike
- **1 cen**belog luka
- **po ukusu**so, biber i peršunov list

Priprema

Socivo dobro oprati i skuvati u malo posoljenoj i pobiberenoj vodi uz dodatak lovorovog lista. Ako imate vremena, socivo možete potopiti da nabubri. Ono brzo apsorbuje vodu, mnogo brže nego pasulj.

U zavisnosti od vrste sociva, zavisi dužina kuvanja, uglavnom oko 10-15 minuta. Dok se socivo kuva, propržite sitno iseckan crni luk na ulju. Kada porumeni, dodajte iseckanu papriku i beli luk. Pržite uz cesto mešanje na visokoj temperaturi, oko 5 minuta. Potom dodajte skuvano i oceeno socivo (ja ne dodajem previše vode prilikom kuvanja, tako da nemam šta da ocedim).

Posolite i pobiberite po ukusu i prodinstajte ga nekoliko minuta i poslužite uz neku salaticu ;). Prilikom sliuženja, pospite peršunovim listom. Prijatno!

Savet

Bolje je sitno soivo koje se ne raspada, ali ako ga ne možete nai, koristite koje imate.