

Pire od pasulja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pasulja
- **1** veka šargarepa
- **1** paškanat
- **1 manja glavica** celera
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cena belog luka
- **po ukus** so, biber i zacini
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašičica** ljute tucane parike

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati i staviti u ciniju sa vodom da prenoci. Sutradan stavite pasulj da se kuva tj. da provri i prvu vodu bacite. Dolijte vodu u pasulj, dodajte svo povrce, osim belog luka i kuvajte 2 sata ili dok se pasulj ne skuva. Procedite od vode i izblendirajte. Dodajte sitno seckani beli luk, so, biber, zacine, tucanu papriku, senf i dobro promešajte. Stavite na vatru i mešajuci, kuvajte par minuta.

Savet

Poslužite kao prilog uz ribu. Prijatno!