

?orba od pasulja i zelja



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g pasulja
- 1 kg zelja
- 1 šargarepa
- 2 šoljice ulja
- 1,5 kašika brašna
- aleva paprika
- so

Priprema

Ocistite i operite pasulj. Nalijte ga hladnom vodom i kuvajte dok voda ne požuti. Odlijte vodu iz pasulja i nalijte ga novom toplom vodom. Dodajte šargarepu isecenu na kolutove. Zelje ocistite i operite, sitno isecite na rezance i ponovo operite u nekoliko voda. Kada je pasulj vec mekan, stavite zelje i kuvajte zajedno sa pasuljem još oko 20 minuta na umerenoj temperaturi. Zagrejte ulje, dodajte brašno, propržite, dodajte alevu papriku, pa gotovu zapršku sipajte u pasulj sa zeljem. Posolite, pomešajte, pustite da se malo prokrcka, pa skinite corbu sa štednjaka.