

Pire od pasulja



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pasulja
- 2 dl ulja
- 2 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 list lorbera
- 1 kašičica alevev paprike
- percunov list
- so

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati, staviti u lonac, naliti vodom i ostaviti da prenoci. Sutradan ocediti, naliti drugu toplom vodom i pristaviti da se kuva. Kada provri, rosuti vodu i ponovo naliti toplom vodom. Dodati ocišćen iseckan crni luk, lorberov list i iseckan beli luk. Kuvati dok pasulj ne skuvan. Potom ga ocediti i propasirati ili dobro izgnjeciti varjacom. Ulje zagrejati, dodati alevu paprikusustiti pasulj, posoliti i dobro ga promešati. Skinuti sa vatre, posuti sitno iseckanim peršunovim listom. Služiti kao dodatak uz razna mesa ili prženu ribu.