

Kacamak sa pasuljem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g projinog brašna
- 1 šolja kivanog žutog pasulja
- 200 g šampinjona
- 1 šolja paradajz pirea
- glavica crnog luka
- ulje
- so

Priprema

Ispržite na ulju seckani luk, dodajte oprane, očišćene i na tanke listice narezane šampinjone, paradajz pire razređen sa malo vode i očeđen skuvani pasulj, pa sve zajedno malo propirjanite. Posebno u slanoj vodi skuvajte gust kacamak, podmažite vatrostalni sud, sipajte kacamak, preko njega umak od šampinjona, i kratko zapecite u rerni.

Služite uz zelenu salatu ili salatu od svežeg kupusa.