

## *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 očen 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.