

Klot pasulj



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **1 glavica** ljubicasto crnog luka
- **1 koren** šargarepe
- **1/2 koren** acelera
- **3 cešnjake** belog luka
- **1 dl** ulja
- **1 kašica** casoli
- **malo** aleve paprike
- **malobibera**

Priprema

Pasulj procistiti, odabrati samo zdrava zrna, staviti u šerpu i oprati u nekoliko voda. Luk, šargarepu i celer oljuštiti i oprati pa staviti preko pasulja. Naliti vodom da ima 4-5 prsta vode iznad pasulja, poklopiti i staviti da vri. Najbolji je pasulj koji se kuva lagano na šporetu na drva. Dolivati vodu koliko je potrebno. Proveriti da li je kuvan pasulj.

Kada je pasulj kuvan, rešetkastom kašikom izvaditi kuvani luk šargarepu i celer. U tiganj sipati ulje, u hladno ulje dodati ocedjeno kuvano povrce i ispasirati ga.

Sad staviti tiganj na vatru i pržiti povrce. Preko proprženog pasiranog povrca dosipati još dve, tri kašike kuvanog pasulja pa i njega ispasisirati, dodati alevu papriku, so i biber, sve promešati. U ovako pripremljenu masu dodati jednu šolju mlake vode i sjediniti masu. Sipati preko kuvanog pasulja i pustiti da baci neki kljuc. Probati jelo, ako je potrebno dosoliti. Služiti toplo.

Savet