

****Klot* pasulj***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **1 glavica** ljubicastog crnog luka
- **1 koren** šargarepe
- **1/2 koren** celera
- **3 cešnja** belog luka
- **1 dlulja**
- **1 kašičica** soli
- **malo** aleve paprike
- **malo** bibera

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 povrće i ispasirati ga.

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

Savet