

?orba od pasiranog pasulja



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pasulja
- 500 ml bistre supe
- 250 g kobasice po izboru
- 1 glavica crnog luka
- 1 paprika babura
- 2 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- 1/2 kašičice aleve paprike
- so

Priprema

Opran pasulj staviti da se kuva, nekoliko minuta od ključanja promeniti vodu, nastaviti sa kuvanjem zajedno sa sitno naseckanim crnim lukom, solju i biberom, dok zrna ne budu mekana.

Pasulj procediti i ispasirati dok je vruć. Staviti u manju posudu.

Posebno zagrejati ulje, umešati brašno i alevu papriku zatim vruće sipati u ispasirani pasulj, odmah dodati prethodno zagrejanu bistru supu i na kraju na kolutice isecene kobasice.

Poslužiti toplo, dekorisano po želji.