

Kisela corba od pasulja



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g belog pasulja
- 20 g brašna
- 2 lista lovora
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašicica miroije
- sirce
- ulje
- šećer
- so

Priprema

Pasulj naliti hladnom vodom i ostaviti preko noci.

Sutradan promeniti vodu i kuvati 30 minuta na umerenoj temperaturi zajedno sa celom glavicom crnog luka i listovima lovora.

Posebno zagrejati ulje, kratko propržiti brašno pa odmah naliti u pasulj, izmešati, zatim po ukusu posoliti i pobiberiti sveže mlevenim biberom.

orbu zakiseliti i zaciniti naseckanom miroijom.

Poslužiti toplo.