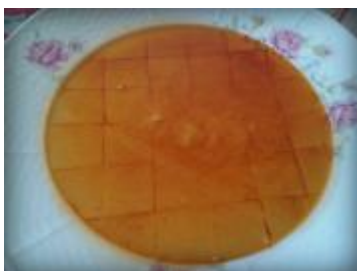


Bobove pihtije (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**ocišćenog boba
- **1 glavica**crnog luka
- **3**lovorova lista
- **1 kašika**soli
- **2 kašike**ulja

Za zapršku:

- **5 cenova**belog luka
- **50 ml**ulja
- **1/2 kašice**aleve paprike
- **3 kašike**brašna

Za preliv:

- **12 kašika**ulja
- **1/2 kašice**aleve paprike

Priprema

Bob dobro oprati, pa potopiti u hladnu vodu i staviti da stoji 6 h. Voditi racuna da bob sve vreme bude u vodi.

Preruciti u sud za kuvanje, staviti glavicu luka, 3 lovorova lista i kašiku soli, 2 kašike ulja i kuvati 2 h na laganoj vatri. Povremeno mešati i skidati penu koja se stvara.

Kada bob bude kuvan, izvaditi lovorovo lišće, pa pasirati bob.

Za zapršku: Isitnjen beli luk upržiti na ulju, pa umešati alevu papriku, a zatim i brašno. Sipati u pasiran bob i kuvati još 10 minuta uz mešanje. Razliti u tanjire i staviti da se ohladi.

Pre služenja iseci na kockice i preliteri vrelim uljem uprženim sa 1/2 kašičice aleve paprike. Od ovih sastojaka izađe 4 tanira.

Savet