

Letnji pasulj



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja zelenog
- **2 šake** pecene leblebije
- **2 šake** pecene heljde
- **2** šargarepe
- **1** suva crvena paprika
- **1** vezalista peršuna
- **1** malistruk vlašca
- **2 kašike** samlevenog sušenog povrca
- **2 kašice** soli
- **malobibera**
- **1 kašik** belog luka u prahu
- **1 kašik** kurkume
- **1 kašik** prosenog brašna
- **1 kašik** brašna od sirove heljde
- **1 komad** sušene domace kobasice
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **4 grancice** sveže nane
- **1 kašicica** mlevenog lovora
- **2 glavice** crnog luka

Priprema

Očistiti zrna pasulja i dobro oprati. Pasulj preruciti u lonac, naliti vodom i staviti da prokuva u prvoj vodi.

Posle desetak minuta ocediti pasulj od vode i naliti ponovo toplom vodom i vratiti na ringlu.

Sada dodavati redom: iseckan crni luk, papriku, šargarepu secenu na štapice, leblebije, heljdu, deo vlašca krupno secen, peršun list krupno secen, mleveno sušeno povrće, so, biber, lovor, beli luk u prahu. Poklopiti i pustiti da se kuva.

Kada je pasulj skoro kuan dodati brašno od prosa i heljde i kurkumu. Ako je potrebno dosoliti. Izpržiti kobasicu isecenu na kolutice na maslinovom ulju i dok je još vruće sipati u kuvani pasulj i ostaviti da se još malo krcka da se ukusi povežu, a brašno skuva. Na kraju kada jelo sklonite sa ringla dodati još svežeg lista peršuna.

Poslužiti toplo kao glavno jelo. Prijatno!

Savet

Granice nane izvadite pred kraj kuvanja. Brašno od prosa i heljde pasulju daje gustinu umesto zaprške, dok kobasice pojaavaju ukus. Vi ako ne volite kobasice ne morate da ih stavite, pasulj e biti isto tako ukusan i bez njih.