

Pikantna supa od pasulja



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g belog pasulja
- 300 g paradajza
- 1 l bistre supe od povrca
- 4 kašike maslinovog ulja
- 2 kašike paradajz pirea
- 2 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 list lovora
- 1 manja tikvica
- 1/2 kašičice cili praha
- biber
- so

Priprema

Pasulj naliti hladnom vodom i ostaviti preko noci.

Sutradan promeniti vodu i kuvati 30 minuta na umerenoj tenrpe-raturi. Kuvan pasulj ocediti i ostaviti na toplom mestu.

Posebno na ulju izdinstati sitno naseckan crni i ispasiran beli luk, umešati topao pasulj pa sve zajedno dinstati nekoliko minuta.

Kompaktnoj smesi dodati na kocke isecen paradajz koji je prethodno oljušten a semenke izva?ene. Umešati paradajz pire, lovorov list i cili prah.

Gustu smesu naliti bistrom supom i na niskoj temperaturi kuvati 5 minuta, po ukusu zaciniti solju i biberom.

Tikvicu oljuštiti, iseci na manje komade, dodati u supu i kuvati 10 minuta.

Neposredno pred posluživanje preliteri zagrejanim uljem. Dekorirati po želji.