

Varivo od sociva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2/3** šoljesociva
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2** vece šargarepe
- **1** korenperšuna
- **1** parce korenacelera ili par listova celera
- **1** veci krompir
- **3** cena belog luka
- **2,5 dl** soka od paradajza
- **1 kašicica** aleve paprike
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **3 lista** lovora

Priprema

Socivo potopiti preko noci u vodu. Ujutru iscediti socivo naliti novu vodu u šerpu i kuvati oko 20 minuta. Procediti socivo i baciti vodu.

Ocistiti povrce, sitno naseckati crni luk, šargarepu, koren celera i peršuna. Ugrejati u šerpi maslinovo ulje pa propržiti povrce pet minuta uz stalno mešanje.

Dodati socivo i naliti litar vode, ubaciti lovor, so i biber, kuvati na najjacoj temperaturi dok ne prokljuca, pa smanjiti temperaturu da jako lagano vri, poklopiti.

Posle pola sata kuvanja dodati naseckan krompir, par šnitova slanine ako želite i sok od paradajza. Ostaviti da kuva dok socivo lepo ne omekša, oko sat vremena. Pred kraj kuvanja dodati alevu papriku i sitno seckan beli luk.

Ako slucajno zafali vode dodajte, ali baš malo kako se ne bi razredio divan saft. Služiti uz puno sveže salate. Prijatno!

Savet

Slobodno ga možete praviti bez slanine i mesa odličnog je ukusa, pravo jelo za post i vegetarijance. Uvrstite ga u svoj jelovnik jer je jako zdravo i nudi nam proteine i složene ugljene hidrate, odlična je zamena za meso ako ne želite da ga jedete svaki dan. Možete ga kombinovati i sa pasuljem i leblebijom i tako dobiti varivo sa mešanim mahunarkama :)