

## **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 odlinog 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, odlina 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 :)