

Toskanski pasulj



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g belog pasulja
- 450 g paradajza
- 1 ljuta papricica
- 3 cena belog luka
- 4 lista žalfije
- 4 kašičice maslinovog ulja
- bosiljak
- so

Priprema

Opran beli pasulj skuvati u malo posoljenoj vodi, ocediti ga i ostaviti do upotrebe. Paradajz oljuštiti i ocistiti od semena. Ljutu papricicu prepoloviti, odstraniti peteljku i sa semenkama naseci na tanke kolutice.

Beli luk dobro izgnjeciti u avanu sa listovima žalfije, zatim ih propržiti na zagrejanom maslinovom ulju. Kada luk požuti izvaditi ga zajedno sa listovima žalfije a u aromatizovano ulje dodati naseckanu ljutu papricicu i paradajz.

Smesu po ukusu posoliti i nastaviti sa kuvanjem na umerenoj temperaturi oko 30 minuta. Dodati predhodno skuvan pasulj, šolju vode i poklopljeno kuvati još 10 minuta na niskoj temperaturi.

Pred kraj kuvanja staviti nekoliko listova bosiljka. Poslužiti toplo.