

Sendvic sa namazom od pasulja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kajzerice
- **200 g** belog pasulja
- **1/2** glavice crnog luka
- **1/4** strukapraziluka
- **1/2** kašičice belog luka u granulama
- **1/2** kašičice listica sveže majcine dušice
- **1** kašičica slatke alevne paprike
- **po ukusu** soli i bibera
- **nekoliko** listova zelene salate
- **nekoliko** kolutova crnog luka
- **1** žuta paprika

Priprema

Pasulj ostaviti da prenoci u vodi, pa ga sutradan kuvati na uobicajen nacin, u malo vode. Dodati seckan crni luk, praziluk i beli luk u granulama. Kad je skuvan, zaciniti ga po ukusu, dodati alevu papriku, majcinu dušicu i kuvati da sva zrna omekšaju. Izmiksati pasulj štapnim mikserom, po potrebi dodati vodu u kojoj se kuvao, da se postigne željena gustina. Kajzerice zagrejati, premazati maslinovim uljem i utrljati cen belog luka. Staviti list zelene salate, namaz od pasulja, kolut crnog luka, kolut žute paprike, posuti kojim lisiticem majcine dušice, pa poklopiti.

Savet