

## **Pire od pasulja (2)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pasulja
- **1** veka glavicarnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **2** crvenesveže paprike
- **3** zrnabibera
- **3** zrnakorijandera
- **1** prstohvatmajcine dušice
- **1/2** kašicicenane
- **po ukususoli**
- **1** kašikazacinskog bilja
- **4** kašikaulja
- **1** puna kašikabrašna
- **3** cenabelog luka
- **1** kašicicaaleve paprike
- **dosta** seckanog peršuna

### **Priprema**

Pasulj naliti vodom i ostaviti preko noci da nabubri. Tako se brže skuva. Sutradan izbacite tu vodu, nalijte drugom i pustite da provri. Dodajte seckani crni luk i iseckanu šargarepu. Dodajte papriku, zacine i kuvajte na

laganoj vatri uz povremeno dolivanje vode. Pasulj je gotov kad corba pobeli. Sklonite sa šporeta i ispasirajte pasulj. U odgovarajucoj posudi ?stavite ulje, brašno, iseckan beli luk i alevu papriku, promešajte i cim provri dodajte nekoliko kašika ispasiranog pasulja. Promešajte i isipajte u preostali pasulj. Ako želite da pire bude malo reži dodajte malo tople vode i sve zajedno kuvajte na laganoj vatri uz neprestano mešanje. Skloniti sa šporeta i dekorisati seckanim peršunom, mlevenim biberom i zrnom korijandera. Služiti kao glavno jelo ili kao prilog uz ribu.

Uživati u prelepom ukusu.

Prijatno.

**Savet**