

Pire od pasulja (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **1 veca glavica** crnog luka
- **2 cenabe** log luka
- **2 šargarepe**
- **2 crvene** sveže paprike
- **3 zrnabibera**
- **3 zrnakorijandera**
- **1 prstohvat** majcine dušice
- **1/2 kašicicenane**
- **po ukusu** soli
- **1 kašikazacinskog** bilja
- **4 kašikaulja**
- **1 puna kašikabrašna**
- **3 cenabe** log luka
- **1 kašicica** aleve paprike
- **dostaseckanog** 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 odgovarajućoj posudi stavite ulje, brašno, iseckan beli luk i alevu papriku, promešajte i cim provri dodajte nekoliko kašika ispasiranog pasulja. Promesajte i isipajte u preostali pasulj. Ako želite da pire bude malo rei 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