

Moj vege rucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veći crni luk
- **2** cenabelog luka
- **2**šargarepe
- **2** šolje od **2,5** dlgraška
- **2**krompira
- **1**peršun, koren i list
- **1** komadiccelerovog korena
- **1** konzervacrvenog pasulja
- **1** konzervaleblebija
- **po** ukususoli i bibera
- **po** ukususveže majcine dušice
- **1** kašiciparadajz pirea
- **1** kašiciaslatke mlevene crvene paprike

Priprema

Na zagrejanom ulju pržiti seckani crni luk, pa mu dodati na listice secen beli luk. Kad otpusti miris, staviti kašicicu paradajz pirea i slatke zacinske paprike i mešati. Potom ubaciti korenasto povrce seceno na kockice, pa kad omekša, dodati i grašak i krompir. Naliti toplu vodu da pokrije namirnice. Kad je povrce skoro gotovo, umešati ocean pasulj i leblebije. Smanjiti vatru i krckati. Zaciniti po ukusu solju i biberom. Ubaciti listice sveže majcine dušice kao i seckan peršunov list. Proveriti još jednom da li je ukus željeni, pa ga doterati zacinama. Poslužiti toplo.

Savet

Vrlo fin bezmesni ruak, a što je njavažnije, ne treba puno vremena...