

Posni pasulj (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **3** šargarepe
- **1** krompir
- **1/2** praziluka
- **500 g** belog pasulja
- **1/2** šoljice ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** kari zacina
- **1 kašika** suvog peršuna
- **4** listes remuša
- **1 kašika** ajvara
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- **2 kašike** ulja

Priprema

Pasulj ostaviti da prenoci u vodi. Prokuvati pet minuta, pa prosuti vodu.

U dublju šerpu na malo ulja propržiti iseckan luk, praziluk, šargarepu, krompir. Dodati pasulj i naliti vodu, krckati na umerenoj temperaturi oko dva sata. Pri kraju kuvanja dodati iseckan sremuš, ajvar i sve začine. Na kraju zapržiti: u manju šerpicu zagrejati ulje, dodati brašno alevu papriku pa kratko propržiti. Ubaciti u šerpu sa pasuljem i još desetak minuta kuvati.

Savet