

Testenina sa umakom od pasulja



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg testenine po izboru (mašnice)
- 250 g suvog pasulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- 1 list lovora
- 1 kašičica zacina
- 2,5 dl bistre supe od kocke
- paradajz pire
- listovi celera
- šećer

Priprema

Opran pasulj natopiti i ostaviti preko noci da nabubri. Sutradan kuvati u istoj vodi na umerenoj temperaturi zajedno sa listom lovora. Kuvan ocediti.

Testeninu skuvati u vreloj, posoljenoj vodi pa dobro ocediti.

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno naseckan crni luk, pa dodati paradajz-pire. Za to vreme u bistroj supi 20 minuta kuvati brašno sa vrlo malo šećera, sipati u smesu sa paradajz-pireom pa dodati oceden pasulj i na kraju sitno naseckano lišće celera.

Ovako pripremljen umak poslužiti uz kuvanu testeninu.