

ili pasulj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pasulja
- 2 šargarepe
- 1 ljuta crvena paprica
- **1,5 dl** paradajz soka
- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 2 kobasice
- 2 lovorova lista
- 1 **kašičica** aleva paprike
- **mal**oulja
- **mal**osoli
- **mal**obibera

Priprema

Crni luk iseci na rebarca, kobasice na kolutove, a beli luk ispasirati. Šargarepu i crvenu papriku sitno iseckati. Pasulj obariti u vodi da omekša, a potom ga ocediti od suvišne tecnosti.

Na malo ulja propržiti crni i beli luk, a zatim dodati šargarepu i papriku pa i njih kratko propržiti da napola omekšaju. Ubaciti kobasice, paradajz sok, lovorov list, alevu papriku i začine po ukusu. Dinstati na umerenoj temperaturi dolivajući vodu po potrebi dok povrće ne omekša.

Pred kraj dinstanja dodati obareni pasulj, pa sve zajedno kratko prokuvati.

Savet