

Pasulj sa paradajzom sokom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **450 g** juneceg ribica
- **1** ljubicasti luk
- **2** cena belog luka
- **1 kašika** svežeg vlašca
- **300 ml** paradajz soka
- **1-2 kašicica** aleva paprike
- **1 kašicica** paradajz pirea
- **1 prstohvat** šecera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Pasulj ocistiti i potopiti preko noci. Sledeceg dana staviti pasulj da se kuva, pa kad provri, prvu vodu baciti. Naliti svežu vodu i kuvati pasulj. U drugoj šerpici prodinstati ljubicasti luk narezan na kockice, a beli luk na listice. Propržiti kašicicu paradajz pirea. Poprašiti alevom paprikom. Dodati meso narezano na kocke, podeliti malo vodom i nastaviti dinstati. Kad je pasulj napola skuvan, dodati mu sadržaj male šerpice, sipati paradajz sok, posoliti i pobiberiti. Smanjiti vatru i nastaviti krekanje, da pasulj bude skuvan i dobije finu gustinu. Umešati pred kraj kašiku seckanog vlašca.

Savet