

Božicno socivo na ma?arski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašikeulja**
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** celer
- **200 g** slanina
- **4 dl** pileceg bujona
- **1/2** vezeperšuna
- **3** suvecili papricice
- **1 kašicica** bibera
- **po ukusu** so
- **200 g** sociva

Ostalo:

- **4** domace pecene kobasice

Priprema

Pripremiti sastojke. Socivo naliti vodom 3-4 sata pre kuvanja, (nabubrice i brže ce se skuvati) zatim ga oprati i ocediti. Crni luk iseci na sitne kockice, kao i šargarepu i celer.

Na 3 kašike ulja dinstati crni luk i cili papricice, kada luk postane staklast dodati slaninu isecenu na kockice. Kada slanina pusti masnocu i dobije rumenu boju, dodati šargarepu i celer. Dinstati oko 10 minuta.

Zatim dodati socivo, promešati, zaciniti i naliti pilecom supom. Krckati na srednjoj temperaturi oko pola sata.

Sitno iseci pola veze peršuna i dodati u gotovo jelo (munut-dva pre nego što ce se skinuti sa vatre).

Služiti uz pecenu domacu kobasicu.

Savet

Ukusno, jednostavno i jako jelo. Prijatno :)