

Socivo



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **veca** **glavica**crnog luka
- **2** šargarepe
- **200** g sociva
- **6** suvih paprika
- **2** **cenabelog** luka
- **1** **dl** paradajz pirea
- **1** **kašika** ulja
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera
- **po** ukususuvog biljnog zacina
- **po** ukusucili sos
- **1** **kašika** iseckanog peršunovog lista

Priprema

Socivo prokuvati u dve vode. Luk naseckati na sitne kockice, šargarepu na kockice naseci. Sipati ulje u šerpu dodati luk i šargarepu dinstati na laganoj vatri, dodati socivo, paradajz pire i naliti vodom, kuvati dok socivo ne bude 90% gotovo. Dodati so, sitno seckan beli luk, peršun, biber, cili sos. Skloniti sa šporeta. Suve paprike potopiti u vrelu vodu na 5 minuta. Socivom puniti paprike. Režati u glinenu posudu. Ostatak sociva istresti preko paprika naliti vodom poklopiti i staviti u rernu na sat vremena na 250°C.

Savet

Uz so?ivo kao prilog moze krompir pire da se služi