

## Socivo



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 veca glavicacrnog luka**
- **2 šargarepe**
- **200 g sociva**
- **6 suvih paprika**
- **2 cenabelog luka**
- **1 dl paradajz pirea**
- **1 kašikaulja**
- **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. Reati u glinenu posudu. Ostatak sociva istresti preko paprika naliti vodom poklopljiti i staviti u rernu na sat vremena na 250°C.

## Savet

Uz soivo kao prilog moze krompir pire da se služi