

Beli pasulj sa krompir salatom



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pasulja
- **5 strucicamladog luka**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **3šargarepe**

Za krompir salata:

- **1 kg**belog krompira
- **1 kašicicasoli**
- **10 mlsirceta**
- **10 mlulja**
- **4 strucicamladog luka**

Zaprška:

- **2 strucicaluka**
- **1 rendana šargarepa**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašicicaaleve paprike**

Priprema

Za pasulje: Prokuvati beli pasulj. Prosuti vodu i naliti cistu. Dodati kašicu soli. Iseckati mladi luk i šargarepu i staviti da se kuva zajedno sa pasuljom oko 2h na laganoj vatri.

Krompir salata: Kilogram krompira dobro oprati i zajedno sa ljuskom staviti da se kuva. U vodu dodati kašicu soli. Kuvan krompir oguliti i iseci.

U vanglicu za salatu izgnjeciti sitno seceni mladi luk i posoliti ga. Dodati isecen krompir, posoliti, pouljiti i posircetiti po ukusu.

Za zaprsku pasulja iseci 2 strucica luka i izrendati 1 srednju šargarepu. Propržiti na ulju uz dodatak brašna i aleve paprike. Dodati u vreo pasulj i kuvati još 10 minuta.

Savet

Ako ne volite mladi luk dodajte crni..Preporucujem ovako kako sam ja pravila.Necete se pokajati! Prijatno Vam bilo!