

Pire (namaz) od pasulja



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2-2,5 kutlacekuvanog pasulja**
- **malovode od kuvanog pasulja**
- **1/2 kašicice belog luka u prahu**
- **1/2 kašicice karija u prahu**
- **malo majcine dušice**
- **maloumbira u prahu**
- **na vrh kašicice bibera**
- **po ukusu soli**

Priprema

Ovo obicno pravim kada se kuva pasulj za rucak pa pre nego što se zaprzi odvojim i malo za ovaj pire od pasulja koji mi se jako dopao kada sam prvi put probala i od tada skoro svakog puta odvojim po 2-2,5 kutlace. Tu znaci zajedno sa pasuljem ima i malo šargarepe, celera i crnog luka isecenog i skuvanog na kockice. I da, ovo radim kada kuvam pasulj bez mesa.

Znaci odvojimo oko 2 kutlace kuvanih zrna pasulja i malo vode u kojoj se pasulj kuvao. Stavimo samo zrna pasulja u blender, bez vode, nju dodajemo po potrebi ako bude bilo potrebe jer nekad, u zavisnosti od pasulja i nema potrebe za dodavanjem vode. Sve izblendiramo, probamo i po ukusu dodamo soli,bibera i ostale zacine. Možete dodati i jedan cen belog, izgnjecenog, luka.

Savet

Pire rashladiti i poslužiti... Ako vam ne smeta i ako vam se svia, možete jesti i kada je toplo. Ja sam probala i tako i dopalo mi se. Lepo je kao namaz na dvopku, pirinanim galetama, nekim keksiima, pogaicama, uz šta god da volite... Prijatno :)