

## *Pire (namaz) od pasulja*



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2-2,5 kutlaca** kuvanog pasulja
- **malo** vode od kuvanog pasulja
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **1/2 kašičice** karija u prahu
- **malo** majcine dušice
- **malo** umbira u prahu
- **na vrh kašičice** bibera
- **po ukusu** soli

### **Priprema**

Ovo obično pravim kada se kuva pasulj za ručak pa pre nego što se zaprži 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 kutlaca. Tu znači 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.

Znači odvojimo oko 2 kutlaca 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 začine. Možete dodati i jedan cen belog, izgnjecenog, luka.

## Savet

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