

## ***Gulaš od leblebija***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** leblebija
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 manja glavica** crvenog luka
- **2** cenabelog luka
- **400 g** paradajz pelata
- so
- biber
- cili
- svež bosiljak
- **malomaslinovog** ulja
- **1** crvena paprika
- **150 g** kus kusa

### **Priprema**

Leblebije preliteri vodom i ostaviti preko noci da nadou. Sutradan prosuti vodu i naliti novu pa je skuvati. Iseckati crni i crveni luk i prodinstati ga na maslinovom ulju. Kada pocne da se cakli dodate iseckan beli luk, skuvane leblebije, paradajz pelat i seckanu papriku. Po potrebi dodati i malo vode kako bi se sve lepo ukrckalo. Staviti suve zacine i pustite da se sve kreka jedno 20 minuta. Pred kraj dodati svež bosiljak. Kus kus preliteri vrelom vodom i poklopiti kako bi nabubreo i upio vodu. Kada je gotov proci kašikom kroz njega i služiti ga sa gulašom.

### **Savet**