

Pire od belog pasulja (papula) posno



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- **1 glavicacrnog luka**
- **3** lovorova lista
- **1 dlulja**

Preliv:

- **3 kašikeulja**
- **4,5 kašikasirceta**
- **1,5 dlvode**
- **4 cenabelog luka**

Priprema

Pasulj oprati, potopiti u vodu i ostaviti da prenoci. Sutradan isprati naliti mlakom vodom i prokuвати. Procediti, isprati i naliti drugom vodom, dodati seckan crni luk i lovor, soli i bibera po ukusu.

Kada je skuvan pasulj, izvaditi lovor procediti ostaviti malo vode u kojoj se kuвао. Ulje staviti da se greje, za to vreme izmiksati pasulj. Ako je potrebno dodati malo vode.

Vrelo ulje lagano dodavati u pasulj i nastaviti sa miksanjem da se ujednaci.

Za preliv pomešati vodu, ulje i sirce dodati seckan beli luk i malo posoliti. Sipati preko papule.

Savet

Vrelo ulje se dodaje da bi papula ostala svetla i penasta.