

Crveni pasulj



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **200 g** pasulja
- **100 g** suvog mesa
- **50 ml** soka od paradajza
- **po** želji bosiljak
- **malovlašca**

Priprema

U šerpu stavite iseckan crni luk, dinstati luk 20 minuta. U drugoj šerpi skuvati pasulj tj. Prokuvati ga 5 minuta i tu vodu prvu bacite (procediti pasulj).

Zatim pasulj dodati u luk, doliti 10 čaša vode, suvo meso i zacinite. Kuvati sat ipo vremena (vodu dolaiivati po potrebi).

Pola sata pred kraj ubaciti sok od paradajza i nastaviti sa kivanjem.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.