

Pasulj bez icega



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** belog pasulja
- **2 glavice** crnog luka
- **1** šija patke
- **mal**o origana
- **mal**o peršuna

Priprema

Pasulj prokuvati u vodi, i isprati. Zatim u šerpu dodati mas, iseckan crni luk i dinstati uz dodavanje vode.

Nakon 10.ak minuta, dodati pasulj, šiju i doliti vode. I zaciniti. Kuvati oko 60 minuta. Pri kraju kuvanja dodati slatku alevu papriku.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.