

## ***Tetovac sa šargarepom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pasulja
- 8 korena šargarepe
- 1 glavica luka
- 2 kašike pirea od paradajza
- lorberov list
- peršunov list
- aleva paprika
- ulje
- so

### **Priprema**

Pasulj prethodnog dana operite i potopite, pa ga ujutru procedite, nalijte novom vodom i kuvajte. Ocistite i iseckajte luk, pa ga ispržite na ulju. Luk i šargarepu uspite u pasulj i kuvajte ih zajedno. Pred kraj kuvanja dajte lorberov list, na ulju propržite pire od paradajza i alevu papriku. Pre služenja stavite u pasulj sitno seckan peršunovo lišće.