Meljen pasulj

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pasulja tetovac
- **3**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **1 dl**ulja
- **3 cena**belog luka
- **1 kašika**aleve paprike

Priprema

Pasulj operemo i stavimo u posudu u kojoj cemo kuvati, naseckamo crni luk i stavimo ociscenu šargarep.

Nalijemo šerpu sa vodom posolimo i, dodamo malo suvog zacina i kuvamo na tihoj vatri od prilike 120 minuta ili dok zrna skroz ne omeknu. Tecnosti treba da ostane od prilike malo izpod kuvanog pasulja. Štapnim mikserom izmiksamo.

Ulje zagrejemo stavimo naseckani beli luk i malo pržimo sklonimo sa vatre dodamo alevu i sipamo preko meljenog pasulja koje smo stavili u ciniju.

Ostavimo da se prohladi. Odlicno se slaže uz posnu trpezu.

Savet