

Salata od pasulja



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Preliv:

- **4 kašike** jabukovog sirceta
- **4 kašik** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** soli
- **1/4 kašice** bibera

Salata:

- **150 g (izmereno pre kuvanja)** belog, krupnog pasulja
- **2** tvrdo kuvana jajeta
- **1 glavica** crvenog ili žutog luka srednje velicine
- **1 krupan** cenbelog luka
- **1/2 manje** vezeperšuna
- **1/2 kašice** suve nane

Priprema

Navedene mere su za 2 porcije salate. Salata će biti posno jelo ako izostavimo kuvana jaja. Uvece potopiti prebrani i isprani pasulj hladnom vodom da nabubri. Poveći racuna da bude dovoljno vode, da se ne bi dogodilo da pasulj upije svu tecnost i ostane suv. Ukoliko nismo potopili pasulj uvece, potopiti ga u toku dana - barem na sat vremena. Ocediti pasulj i staviti ga u šerpu u kojoj će se kuvati. Sipati hladnu vodu da pasulj ogrezne, pa zagrejati do kljucanja, smanjiti vatru i kuvati dok zrna ne omekšaju, uz nalivanje vruće vode po potrebi. Ne

soliti. Kuvanje može potrajati dva sata. Periodicno proveravati u kojoj fazi je zrno pasulja i da li je mekano. Ne bi trebalo da pasulj bude prekuvan, jer ce se u toku dalje pripreme pretvoriti u kašu. Zrna pasulja bi trebalo da budu "al dente", ili cvrsta pod zubima, ali jestiva. Ako smo pasulj skuvali nekoliko sati ranije, neka ostane u svojoj vodi do završne pripreme, eventualno u frižideru ako je cekanje duže.

Kuvati jaja 10-15 minuta da bi bila tvrdo kuvana. Preliti ih hladnom vodom i oljuštiti. Iseci na cetvrtine. Oljuštiti i iseckati crni i beli luk. Oprati, posušiti kuhinjskim ubrusom i fino iseckati peršun.

Skuvan i ohladjen pasulj procediti i pomešati s crnim i belim lukom, peršunom i izmrvljenom suvom nanom. Pikantno zaciniti prelivom - jabukovim sircetom, maslinovim uljem, solju i biberom. Ne štedeti s prelivom da salata ne bi ostala suva. U receptu su tacne mere za navedenu kolicinu pasulja, a svako povecanje iziskuje srazmerno povecanje svih sastojaka. Ostaviti salatu najmanje 1 sat da stoji. Zatim ponovo zaciniti po ukusu i ukrasiti jajima. U nedostatku vremena za kuvanje pasulja, upotrebiti pasulj iz konzerve.

Savet

Ako su prebranac i ?orbast pasulj zimska jela, onda je salata od pasulja za sva ostala godišnja doba i toplije vreme :) Recept je iz moje stare knjižice koja obuhvata hladnu kuhinju i jela koja se mogu pripremiti ranije i poslužiti kao prilog, glavno jelo, ili kao ukusni detalji hladnog bifea.