

Pasulj (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja tetovca
- **1 veka** šargarepa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1/2 koren** celera
- **maloulja**
- **so**
- **suvi biljni zacin**
- **voda**

Priprema

Pasulj oprati, staviti u šerpu, naliti vodom i staviti da prokuva. Kada prokuva, procediti pasulj i naliti ponovo sa vodom. Dodati sitno isecen crni luk i rendanu šargarepu. I koren celera iseci na krupne komade i dodati pasulju. Posoliti i staviti da se kuva.

Lagano kuvati na umerenoj temperaturi. Dolivati vodu koliko je potrebno. Proveravati da li je kuan. Kad je pasulj kuan, izvaditi komade celera, staviti u tiganj sa malo ulja, ispasirati, zagrejati. Dodati kasiku dve pasulja i to ispasirati. Zaciniti po ukusu. Možete dodati kašičicu aleve paprike, 2 cena belog luka, sitno isecenog, biber.... po ukusu. Usuti kutlacu corbe pasulja, promešati pa to usuti u šerpu i vratiti na ringlu da baci još dva kljuca. I rucak je gotov. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet