

Pire od pasulja (3)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolj**ekuvanog pasulja
- **po ukusu** soli
- **1/2 kaš**icekarija
- **malo** bibera
- **malo** bosiljka
- **malo** peršuna
- **1 kaš**icicaaleve paprike

Priprema

Ja ovo obicno pravim kada se kuva posni pasulj za rucak pa pre nego što se zaprži odvojim 2,3 šolje kuvanog, zajedno onako sa lukom i šargarepom. Dodati zacine i so po ukusu, sve zajedno staviti u secka ili blender i izmiksati.

Ako je potrebno dodati malo vode iz pasulja i opet izmiksati.

Na kraju, po želji možete dodati i alevu papriku. Ja cesto i ne dodam, odlicnog je ukusa i bez toga.

Savet

Dekorirati sa malo kima i poslužiti.