

Pasulj sa konjskom kobasicom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pasulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1 manja** paprika
- **50 g** konjske kuvane kobasice
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malocrvene** mlevene paprike
- **1** šargarepa

Priprema

U šerpu izdinstati crni luk, papriku i šargarepu. Zatim dodati iseckanu kobasicu i dinstati 10ak minuta. Zaciniti sa soli i crvenom mlevenom paprikom.

Pasulj skuvati u drugoj vodi da ispeni. Oprati ga i dodati u šerpu, doliti vodu i kuvati oko sat vremena.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.