

Pasulj salata za zimnicu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** crvenog pasulja
- **4 list** lovora
- **1 kg** crvenog luka
- **2 kg** crvene paprike
- **2 kg** paradajza
- **3 dl** ulja
- **1 glavica** belog luka
- **3-4** feferone
- **1 vez** peršuna
- **3 kašike** šecera
- **2 kašike** soli
- **1 kašika** mlevenog semena korijandera
- **1 dl** jabukovog sirceta

Priprema

Pasulj oprati naliti sa vodom i ostaviti da stoji preko noci. Sutradan vodu odliti doliti novu i kuvati od kad provri 10 minuta. Odliti opet vodu doliti novu, dodati lovorov list i kuvati dok se ne skuva, a zrna ostaju cela da se ne raspadnu. Kad se skuva ocediti od tecnosti. Crveni luk iseci na kockice, papriku iseci na kockice. Paradajz oguliti i iseci.

Na ulju malo pržiti crveni luk pa dodati seckanu papriku, paradajz, beli luk protisnut na spavicu, seckani peršun, seckanu feferonu, 2 kašike soli, 3 kašike šecera. Kuvati 30 minuta uz povremeno mešanje. Dodati kuan ocedjen pasulj, mleveni korijander i jabukovo sirce. Kuvati još 10 minuta i stavljati u zagrejane sterilisane tegle.

Napunjene tegle dobro zatvoriti staviti u zagrejanu rernu na 100 stepeni. Grejati 10 minuta, rernu isključiti i ostaviti tegle u rerni dok se ne ohlade.

Savet