

## **Prepržen pasulj**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 mlkuvanog corbastog pasulja**
- **1 glavicacrнog luka**
- **2 cena belog luka**
- **po potrebiulje**
- **malosoli**
- **1 ravna kašikabrašna**
- **1 kašikaslatke mlevene paprike**
- **po ukusumalo ljute mlevene paprike**

### **Priprema**

Pasulj koji je ostao od predhodnog rucka zagrejati. U šerpu staviti ulje i sitno naseckani crni i beli luk. Luk malo posoliti i upržiti na ulju dok ne dobije lepu žutu boju. Dodati kašiku brašna izmešati i kratko upržiti na srednjoj temperaturi, vodeći racuna da ne zagori. Dodati mlevenu slatku i po ukusu ljutu papriku. Izmešati i kratko propržiti.

Polako kutlacom dolevati zagrejan pasulj u pripremljenu zapršku i mešati. Kad presipate svu kolicinu pasulja ostaviti da se pasulj ukrcka na srednjoj temperaturi oko 5-6 minuta.

Služiti toplo jelo uz salatu po izboru! Prijatno!

### **Savet**

Preprženi pasulj je lepog ukusa. Meni je ukusniji kad se sutradan preprži kako kazu nase mame "pasulj od jue"!