

Zapržen pire od pasulja (iskoristite varivo od pasulja s dimljenim mesom)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kuvanog pasulja iz variva
- **1/2 glavice** luka
- **1** cenbelog luka
- **malobibera** mlevenog
- **1 kašika** svinjske masti
- **2 kašice** mlevene crvene paprike
- **50 ml** tekucine iz variva
- **malokuvanog** dimljenog mesa

Priprema

Pasulj iz variva procediti zajedno sa šargarepom i krompirom iz variva pa izgnjeciti viljuškom. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. U tiganju zagrejati svinjsku mast, dodati luk i propržiti ga do zlatno žute boje.

Zatim dodati mlevenu crvenu papriku i iseckani beli luk i kratko propržiti.

Dodati pasirani pasulj te pobiberiti.

Kratko propržiti uz mešanje.

Servirati uz kuvano dimljeno meso, a može biti izuzetan prilog uz peceno meso.

Savet

Kako sam kuvala varivo od pasulja odlučila sam da svaki dan imam drugaije jelo od pasulja. Tako sam jedan dan imala arivo od pasulja, drugi dan zaprženi orbast pasulj, a za trei dan sam odlučila da napravim zaprženi pire od pasulja kao što je radio moj svekar.