Abšmalcani pasulj

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šarenog pasulja
- **150 g**šargarepe
- **150 g**krompira
- **malo**soda bikarbone
- **malo**soli
- **1**lovorov list
- **malo**bibera u zrnu
- **malo**ulja
- **2 kašike**prezli
- **malo**bibera mlevenog
- **50 ml**tekucine u kojoj se kuvao pasulj

Priprema

Dan ranije (preko noci) potopiti pasulj u vodu da nabubri. Naredni dan pasulj proceditи kroz cedilo, isprati pod mlazom hladne vode i staviti u lonac u kojem ce se pasulj kuvati (nabubreli pasulj je bio težine 250 g.). Dodati1 litru vode i staviti kuvati na jaku vatru dok voda ne provri, cca 10 minuta.

Prvu vodu u kojoj se je pasulj kuvao baciti, pasulj isprati pod tekucom hladnom vodom i vratiti u lonac u kome se kuvao. Preliti sa 1 litrom hladne vode, dodati, soda bikarbonu, lovorov list, biber u zrnu i so te staviti kuvati prvo na jacu vatru dok ne provri, pa onda vatru smanjiti da polagano krcka dok se pasulj ne skuva (ne sme se raskuvati). Meni je kuvanje pasulja trajalo 50 minuta (šareni pasulj se brzo skuva). Kuvani pasulj procedite. Šargarepu oljuštiti, oprati i seci na kolutove. Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kockice kao za pire, Staviti u šerpu, preliti sa hladnom vodom, dodati malo soli i staviti kuvati.

Kuvati dok se krompir i šargarepa ne skuvaju (ne sme da se raskuva) oko 20 minuta. Proceditи, isprati hladnom vodom i staviti u jednu posudu te poklopiti do upotrebe. Kuvani pasulj proceditи ali tako da vam deo tekucine u kojoj se kuvao pasulj ostane u posudi. Kuvani pasulj oprati pod tekucom vodom i staviti u posudu za posluživanje, preliti sa 50 ml tekucine u kojoj se pasulj kuvao, dodati kuvanu šargarepu i krompir, posoliti i pobiberiti i lagano viljuškom promešati.

Na malo ulja upržiti prezle i preliti ih preko pasulja i lagano viljuškom izmešati.

Može se servirati kao samostalni obrok (za post na ulju). Takoe se može servirati sa pecenim mesom.

Savet

Evo još jednog jela koje sam pamtim iz detinjstva. Mnogo puta nam je pasulj pripremljen na taj nain bio glavno jelo, a ponekad (u sveanijim prilikama) kao prilog uz peene kobasice ili meso. I to jelo sam potpuno zaboravila i sada kada sam se setila odluila sam da ga objavim sa da se ne zaboravi. Kako volim šargarepu a i krompir, i da malo popunim obrok od povra odluila sam da tom jelu dodam kuvanu šargarešu i kockice kuvanog krompira.