

Pasulj iz toskane



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g pasulja
- 150 g šargarepe
- 1/2 struka praziluka
- 1 glavica crnog luka
- 50 g kranjskog suvog vrata
- 1/2 manje glavice svežeg kupusa
- 2 cena belog luka
- 2 kašike paradajz pirea
- 1 šolja supe
- so
- biber
- 1 kašičica peršunovog lista
- 50 ml ulja
- hleb
- beli luk (u prahu)
- malo maslinovog ulja

Priprema

Pasulj skuvati u slanoj vodi. Procediti, pa polovinu pasulja ispasirati. Iseckati luk sitno, praziluk na kolutove kao i šargarepu, kupus na rezance, suvi vrat na kockice.

Na ulju propržiti crni i beli luk, dodati povrce, najpre praziluk, šargarepu, kupus i na kraju suvi vrat, posoliti, naliti sa malo supe i dinstati. Nakon desetak minuta dinstanja, dodati paradajz pire, pobiberiti, pa dodati peršun, dodati i pasirani pasulj i malo vode u kojoj se kuvao pasulj, dinstati još dvadesetak minuta.

Na kraju dodati i pasulj u zrnju.

Za to vreme nauljiti vatrostalni sud, pa rasporediti kriške hleba, poprskati ih maslinovim uljem i posuti lukom u prahu. Preko hleba sipati pasulj sa povrćem i zapeci u rerni zagrejanj na 200 stepeni.