

## *Salata od crnog pasulja i dimljene curetine*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g crnog pasulja
- 3 cena belog luka
- 2 lista lovora
- 100 g rukole
- 1 veza mlaog luka
- 1/2 veze svež peršun
- sok jednog limuna
- 200-300 g dimljene curetine
- po ukusu so
- po ukusu šecer
- po ukusu ekstra devicansko maslinovo ulje

### **Priprema**

Crni pasulj potopimo u hladnu vodu na 8 sati.

Pasulj kuvamo u vodi sa tri cena belog luka i listovima lovora oko 45-60 min u skuvan pasulj dodamo so po ukusu i malo šecera pa ostavimo da se ohladi i nakon toga ocedimo od safta.

Mladi luk nasecemo na sitnije komade, rukolu dobro operemo i sve sjedinimo sa pasuljem.

Dimljeno curece meso nasecemo na trake. Sve sjedinimo, prelijemo obilno maslinovim uljem, limunovim sokom, dodamo sitno seckani peršun i posolimo po ukus.

Recept je poslala Melita Keller, Novi Sad.