

Pasulj sa paradajzom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1 manji koren** zelena
- **1 manji koren** paškanata
- **4** cenabelog luka
- **1 kašičica** aleva paprike
- **1 kg** paradajza ili 500 ml soka od paradajza
- **1 kašika** brašna
- **po ukusu** sosa i biber
- **po izboru** lovorov list, peršunov list, bosiljak
- **maloulja**

Priprema

Pasulj oprati i ostaviti da nabubri. Nakon toga ga kuvati dok ne omekša. Propržiti crni luk dok ne porumeni, pa dodati alevu papriku i sitno seckanu ili rendanu šargarepu, takoe i zelen i paškanat. Dinstati oko pet minuta. Sipati pasulj u tu smesu kao i sok od paradajza ili izmiksani svez paradajz. Dodati zacine po ukusu i izboru kao i beli luk. Kuvati 15-tak minuta, pa ukuvati jednu kašiku brasna. U zavisnosti od željene gustine, dodati vodu.

Savet