

Pasulj na ulju

Ovo jelo je jako jednostavno i sasvim odgovarajuće za hladne zimske dane, a i zahteva malo duze vreme kuvanja...

1 Priprema

2

3

4

5 Natopiti pasulj vodom uveãe, pa ostaviti do ujutru.

6

7

8

9

10 Stradan ocediti od vode, obrisati ga da bude suv, pa izručiti na zagrejano ulje da se kratko proprži. Dodati sitno seckan crni i beli luk, seckan peršunov list, biber i so.

Sastojci:

pasulja 500 g

crnog luka 250 g

maslinovog ulja 150 g

belog luka 2 cena

persunov list 1

biber beli

solu malo

11

12

13

14

15 zaliti vodom da ogrezne. Kuvati na tihoj vatri 4 sata, povremeno dolivajuĀĀi po malo vode. Pasulj treba da se raskuva.

16

17

18

19

Napomena:

Sluziti uz salatu ili tursiju.