

## 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 dolivajuđi po malo vode. Pasulj treba da se raskuva.

**16**

**17**

**18**

**19**

**Napomena:**

Sluziti uz salatu ili tursiju.