

## *orba od pasulja*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g belog pasulja
- 400 g oljuštenog paradajza
- 1 šolja ulja
- 1 veca glavica crnog luka
- 2 srednje šargarepe
- 1 vez celera
- 1 ljuta papricica, po želji
- biber
- so

### **Priprema**

Oprati pasulj, staviti ga u šerpu sa dosta vode i pustiti da prokljuca. Ocediti tu vodu, sipati svežu i kuvati oko pola sata. Zatim dodati ulje, seckan luk, šargarepu i celer. Zaciniti po ukusu, smanjiti temperaturu i na tihoj vatri krckati oko jedan sat dok pasulj ne omekša. Služiti vruce uz maslinke, kiseli krastavac ili dimljene haringe.