

## **orba Toskana**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g**belog pasulja
- **150 g**crvenog pasulja
- **1 stabljika**celera
- **1**crni luk
- **3**cenabelog luka
- **300 g**paradajz pelata
- **300 g**crnog kelja
- **2**šargarepe
- **po ukusu**soli i šarenog bibera
- **1**krompir
- **2**lovora
- **maloruzmarina**
- **maloperšunovog** lista
- **par listica** bosiljka

### **Priprema**

Na malo maslinovog ulja proprziti seckan crni luk, 3 cena seckanog belog luka, seckanu šargarepu na kolutove i na kockice isecenu stabljiku celera. Kad omekša, dodati kuvan beli i crveni pasulj, pelat i krckati oko sat vremena, zaciniti po ukusu. Dodati krompir isecen na sitne kockice i iscepkan kelj, pa krckati još pola sata. Dodati ruzmarin i peršunov list. Ukrasiti svežim bosiljkom. Poslužiti uz prepecen hleb.

### **Savet**