

Bobići

Za 4 osobe

300 g suvog mesa
200 g kukuruza šećerca
3-4 krompira
230 g kuvanog pasulja
2 šargarepe
1 glavica crnog luka
3 kašike ulja
1 paradajz
1 dl paradajz pirea
1 $\frac{1}{2}$ l vode
2 lovorova list
1 kašika suvog začina
200 g kratke testenine

Pasta

50 g slanine
3 čena belog luka

Način pripreme

1. Staviti suvo meso da se kuva. U drugoj dubljoj šerpi propržiti sitno seckani luk dok ne omekša. Dodati sitno seckanu šargarepu i krompir, dodati još malo ulja i sve propržiti nekoliko minuta. Dodati isečen paradajz, paradajz pire i lovorov list. Sve naliti vodom i dodati 3 kutlače vode u kojoj je kuvano suvo meso.
2. Napraviti pastu od slanine i belog luka, pa dodati i kuvano suvo meso. Kad sve provri kuvati još 20 minuta, odnosno dok krompir, šargarepa i suvo meso ne omekšaju. Na kraju dodati suvi začini, kukuruz šećerac i kuvani pasulj.
3. Skuvati testeninu prema uputstvu.
4. Služiti toplo.