

Kisele paprike sa pasuljem i Torta sa pasuljevom čorbom

Kisele paprike sa pasuljem

10 paprika iz turšije
300 g kuvanog pasulja (belog tetovca)
200 g šampinjona
2 veće glavice crnog luka
3 čena belog luka
1 patlidžan
5 kašika masti
ulje
so
biber
začinska paprika
suvi začini
origano
 $\frac{1}{2}$ l pasiranog paradajza
1 kašika ljutog ajvara

Torta sa pasuljevom čorbom

Kore

5 dl pasuljeve čorbe
500 g šećera
2 dl ulja
1 kesica praška za pecivo
250 g brašna

Krem

1 l mleka
230 g brašna
250 g šećera
2 kesice burbon vanila šećera

Dekoracija

kakao prah

Način pripreme

- Kisele paprike punjene pasuljem:** Ocediti kuvani pasulj. Vodu (čorbu) sačuvati za kolač.
- U tiganju, na zagrejanom ulju propržiti luk isečen na rebarca i sitno seckani beli luk. Kada luk omekša, polovinu odvojiti sa strane. U preostali

luk u tiganju dodati pasulj i papriku.

3. Patlidžan i pečurke iseći na kocke i pomešati sa proprženim lukom koji je odvojen sa strane. Začiniti suvim začinom, biberom i origanom. Dodati ajvar i pasirani paradajz. Dobijeni ragu izliti u tepsiju za pečenje.

4. Paprike očišćene od semenki napuniti filom od pasulja i ređati u vatrostalnu posudu preko ragua. Na vrh svake paprike dodati po malo masti.

5. Peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 30-40 minuta. Služiti toplo.

6. **Torta sa pasuljevom čorbom:** U šerpi odgovarajuće veličine karamelizovati šećer. Kada se šećer karamelizuje i dobije lepu tamnu boju, nasuti pasuljevu čorbu (vodu u kojoj se kuvao pasulj). Ostaviti da se krčka na tihoj vatri uz povremeno mešanje da se karamel potpuno istopi u tečnosti. Ostaviti da se ohladi.

7. Ohlađen karamel pomešati sa uljem i brašnom sa prašakom za pecivo. Dobijenu masu razliti u standardni pleh iz rerne, predhodno obložen papirom za pečenje.

8. Peći u rerni zagrejanom na 170 stepeni oko 40 minuta. Pečenu koru ostaviti da se potpuno ohladi.

9. Za krem prokuvati 6 dl mleka od pripremljenih 1l sa šećerom.

10. U posudi za mešanje pomešati brašno, burbon vanila šećer i ostatak mleka. Sve to, uz mešanje, presuti u šerpu sa vrućim mlekom i uz neprekidno mešanje kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne. Presuti u hladnu posudu i ostaviti da se hladi. Prekriti prijanjajućom folijom, tako da folija dodiruje krem da se ne bi formirala korica.

11. **Sastavljanje torte:** Kada se fil i kora potpuno ohlade, koru iseći na 3 jednakih dela. Prvo staviti koru, pa je premazati filom i nastaviti dok se ne potroši sav materijal. Poslednji sloj treba da bude krem. Dekorirati kakao prahom i ostaviti je u frižider da se stegne, najmanje 2 sata.