

Pasta Fažoli

Za 6 osoba

500 g pasulja
200 g pančete
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
800 g paradajz pelata
250 g smrznutog povrća
250 g testenine
1 kocka za goveđu supu
1 kašičica soli
1 kašičica origana
1 kašika suvog peršuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute tucane paprike
1 dl pavlake za kuvanje
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Dekoracija

50 g parmezana

Način pripreme

1. Potopiti pasulj da prenoći. U litar vode dodati kocku supe, prokuvati.
2. Sitno iseckati crni luk, slaninu i paradajz pelat. U zagrejanu posudu dodati ulje, propržiti slaninu, zatim crni luk i na kraju paradajz pelat. Začiniti biberom, origanom, solju, peršunom i šećerom.
3. U posudu dodati pasulj, oceden od vode, naliti pripremljenom supom i ostaviti da se kuva.
4. Kada je pasulj skuvan, dodati smrznuto povrće, beli luk i nakon nekoliko minuta dodati testeninu. Po potrebi nalivati supom.
5. Pri kraju dodati pavlaku za kuvanje.
6. Sipati u dublji tanjir i posuti rendanim parmezanom.