

Pasulj: Veganska džambalaja i slatki pasulj

Veganska džambalaja

400 g belog pasulja
400 g paradajz pelata
115 g pirinča
2 kašike ulja repice
1 glavica crnog luka
1 žuta paprika
4 štapića celera
2 kašičice dimljene paprike
½ kašičice ljute tucane paprike
1 kašičica sušenog origana
2 čena belog luka
1 veza peršuna
ulje
so
biber

Slatki pasulj

500 g pasulja tetovca
150 g mlevenih oraha
100 g šećera u prahu
1 kašika ruma
cimet-šećer
karamel-vanila
300 g crne čokolade
šećer u prahu za posipanje

Način pripreme

Veganska džambalaja

Zagrejati ulje od repice i obično ulje u velikoj šerpi. Pržiti sitno iseckan crni luk i sitno iseckan celer. Dodati sitno iseckanu žutu papriku i biber i kratko propržiti. Dodati pirinač, a zatim ubaciti i 100 ml vode i dinstati. Iseckati još malo celera i ubaciti u šerpu. Začiniti jelo sa dimljenom i ljutom paprikom i origanom. Dodati sitno iseckan beli luk, iseckan peršun i izblendan paradajz pelat, posoliti i kuvati 15 minuta. Kad je pirinač skoro do kraja skuvan dodati prethodno skuvan pasulj i kratko nastaviti sa kuvanjem dok se pirinač ne skuva. Jelo servirati toplo i ukrasiti svežim peršunom.

Slatki pasulj

Pasulj skuvati, ocediti i izblendati sa malo vode. U posudu sa napravljenim

pireom od pasulja dodati šećer, rum, cimet šećer i karamel vanilu. Masi dodati 150 g izrendane ili izblendane čokolade i mlevene orahe. Ostatak čokolade otopiti na pari. Od dobijene mase napraviti male pasulje i svaki napravljen pasulj do pola umočiti u istopljenu čokoladu. Pasulji su odmah spremni za serviranje, posuti ih prah šećerom.