

# 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.