

## Pasulj - serbisk bönsoppa

3 burkar blandade bönor (ca 750 g)  
2 gula lökar (finhackade)  
2 morötter (i småbitar)  
2 vitlösklyftor (finhackade)  
ca 1 lit vatten  
250 g sidfläsk eller liknande (kan gärna även skiva ner 1-2 starka korvar)  
några lagerblad  
Vegeta och peppar efter smak

1,5 dl olja  
4 msk vetemjöl  
3 msk paprikapulver

- Fräs lök, vitlök och morötter en kort stund i en gryta.
- Häll i bönor, vatten, lagerblad och sidfläsk.
- Koka i ca 20-30 min.
- Häll oljan i en liten stekpanna och hetta upp. Blanda i mjöl och paprikapulver och vispa runt. Häll oljeblandningen över bönorna och låt koka ytterligare 10-15 min.
- Servera med vitt bröd och rå lök.

