



## Нут с суджуком

Sucuklu Nohut



2 стакана нута  
Половина кольца суджука (колбаса со специями)  
1 луковица  
0,5 стакана растит. масла  
1 ст.л. томатной пасты  
0,5 ст.л. перечной пасты  
1 ч.л. соли

- # Нут сварить в скороварке минут 30.
- # Если нет скороварки, нут замочить на ночь и сварить на следующий день.
- # В кастрюлю налить растит. масло, когда нагреется добавить мелко резанный лук, пассировать до золотистого цвета. Затем добавить томатную и перечную пасты, посолить.
- # Через 2-3 минуты, добавить нут, предварительно слив воду, перемешать. В это время порезанный полукольцами суджук поджарить не добавляя масла.
- # Затем добавить суджук в нут, налить горячей воды, так, чтобы вода немного накрыла нут. Когда закипит, варить 15 минут.
- # Подавать горячим.

Используя этот же метод, можно приготовить разные виды фасоли с суджуком.