**Šošovicový prívarok**

500 g šošovice

1 cibuľa

3 strúčiky cesnaku

majorán, soľ, čierne korenie mleté

500 g paradajkové pyré (passata)

bobkový list

olej

Na oleji popražíme nakrájanú cibuľku, pridáme pretlačený cesnak, zalejeme vodou a vsypeme šošovicu. Pridáme soľ, čierne korenie a bobkový list. Necháme variť. Po zmäknutí šošovice pridáme paradajkové pyré a ešte 5 minút povaríme.