

## *Pasulj sa suvim mesom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pasulja
- **2** šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **5** cenabelog luka
- **1** paradajz
- **1** zelena paprika
- **500 g** suvog mesa
- **1** kašika suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **2** listalovora
- **1** kašičica soli

### **Priprema**

Pasulj prokuvati i prosuti vodu, napuniti ponovo vodom, dodati suvo meso iseceno na krupnu parcad. Zatim dodati sitno iseckanu papriku, paradajz, lovor, zacine i kuvati 3 sata na laganoj vatri.

### **Savet**

Bez zaprške, onda je lagnije i nema težine u stomaku.