

orbast pasulj (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **600 g** juneceg mesa
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2-3 cen**abelog luka
- **2** šargarepe
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** crvene mlevene paprike
- **maloulja**
- **po ukusu**
- biber
- zaccine

Priprema

U posudi sa vodom staviti pasulj da prenoci. Sutradan pasulj oprati i staviti u šerpi sa vodom da malo provri i prvu vodu baciti. U šerpui stavite 2,5-3 litara vode pasulj, seckani crni luk i šargarepu isecenu na kolutove. Pustiti da provri. Kada prokljuca stavite oprano i iseceno meso. Kuvajte oko tri sata na tihoj vatri.

U tiganju stavite malo ulja i propržite brašno, dodajte crvenu papriku, promešajte i dodajte malo vode (jednu kutlacu u kojoj se kuva pasulj). Naseckajte beli luk, so, biber i suve zaccine i dodajte zapršci. Promešajte i sipajte u šerpi sa pasuljem. Kuvjte još desetak minuta i poslužite.

Savet

Ako volite pasulj, jaeg ukusa dodajte, suvo meso, kobasice i ljutu zainsku papriku. Sve po sopstvenom ukusu.