

Pasulj sa dimljenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- **800 g** mešanog dimljenog mesa
- **200 g** sveže šargarepe (2 kom.)
- **100 g** peršuna (1 kom.)
- **50 g** celera (1/2 kom.)
- **mal**o peršunovog lista
- **mal**o lista celera
- **2** lista lovora
- **1 gl**avica crvenog luka
- **1 cen**belog luka
- **1** ljuti feferon
- **150 g** svežeg paradajza (1 kom.)
- **50 g** crvene paprike sveže ili zamrznute (1/4 kom)
- **mal**o bibera u zrnu
- **mal**o soda bikarbonate
- **2500 ml** vode
- **mal**o soli
- **mal**o suvog biljnog začina

Za zapršku:

- **maloulja**
- **1 kašikamekog** brašna
- **1 kašikamlevene** crvene paprike

Priprema

Dan ranije potopiti pasulj u vodu da nabubri. Dimljeno meso (kolenica, rebra, slanina, kožica) iseci na komade srednje velicine.

Šargarepu, peršun, celer, luk, beli luk i krompir oljuštiti. Listove peršuna i celera oprati. Pripremiti ostale zacine: biber u zrnu, lovorov list. ljuti feferon.

Pasulj, dimljeno meso i povrce sa zacinima staviti u veci lonac i preliterati sa 2,5 l vode i posuti sa malo soda bikarbonate

Staviti kuvati na laganu vatru. Kuvati 150 minuta. Nakon jednog sata proveriti slanost od dimljenog mesa te dodati soli i vegete ako je potrebno.

Nastavit kuvati još jedan sat do sat i po (zavisno od vrste pasulja). Ja sam kuvala ukupno 2,5 sati.

Kada je pasulj skuvan procediti ga u drugi sud. Pasulj i usitnjeno i od kostiju osloboeno dimljeno meso vratiti u tekucinu u kojoj se kuvalo. Sud staviti na laganu vatru. Na malo ulja propržiti brašno dodati mlevenu crvenu papriku i tako pripremljenu zapršku preliti preko pasulja i malo prokuvati.

Pasulj servirati sa dimljenim mesom.

Savet

Recepata za pasulj ima izuzetno puno, i nema kuhinje u kojoj se ne sprema na neki od naina. A možda ipak niste spremali na ovaj nain.