

Pasulj sa dimljenim mesom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog pasulja
- **2-3 glavice** luka
- **2-3** šargarepe
- **1** celer
- **600 g** dimljenog mesa (rebra, šunka, papci)
- list lorbera
- **3-4** cenabelog luka

Ostalo:

- **1** kesica fant za pasulj

Priprema

Pasulj dobro oprati, meso usitniti na manje komade. Šargarepu i celer iseci na manje delove, luk sitno iseckati. U vecu šerpu sipati 2-3 kasike ulja i dinstati luk, beli luk, lorber, meso, šargarepu i celer. Naliti sve sa 2,5-3 l vode i kuvati pasulj oko 2 sata na laganoj vatri. Fant za pasulj razmutiti u 2 dl vode i ukuvati u jelo.

Savet