

Pasulj sa kobasicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- **2 vece** glavice luka
- **500 g** kobasice po izboru
- **100 g** kulena
- **3-4** cenabelog luka

Zaprška:

- **1 kašika** masti
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** crvene paprike

Priprema

Pasulj ostaviti preko noci u vodi. U vecoj šerpi izdinstati luk, i šargarepu, dodati seckani beli luk, pasulj i kobasicu secenu na vece kolutove. Naliti sa vodom, kuvati oko sat i po na laganoj vatri (u zavisnosti od vrste pasulja). Na polovini kuvanja dodajte kulen. Jelo zacinite po sopstvenom ukusu. Napraviti zapršku: na masti propržiti brašno i dodati crvenu papriku. Dodamo u pasulj. Kolicina zaprške je po sopstvenoj volji.

Savet

Možete umesto kobasice dodati i slaninu, dimljenu šunku, kolenicu, dimljene kosti, neko dimljeno meso, ..