

Mamin corbast pasulj



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krupnijeg pasulja
- **5-6** glavica crnog luka
- **2** svinjske kolenice ili suvih rebarca
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Zaprška:

- **1.5** kašika masti
- **1.5** kašika brašna
- **1** kašičica alevne paprike

Priprema

Pre svega pasulj otrebiti i prokuvati ga u vodi tri puta. Posle svakog prokuvavanja oprati ga u hladnoj vodi. Luk iseci u secku i prodimstat ga. Pasulj staviti u lonac da se kuva, kad provri dodati prodimstan luk i meso. Kad pasulj omekša zaciniti ga suvim biljnim zacinom po ukusu i dodati zapršku. Kuvati još 10-ak minuta.

Zaprška: U tiganju otopiti mast, dodati brašno i mešati na laganoj vatri pa kad porumeni dodati alevu papriku i sve dobro promešati pa dodati u pasulj.

Savet