

## **Pikantan pasulj**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**pasulja tetovca
- **500 g**juneceg mesa
- **3-4 glavice**crnog luka
- **2 korenaperšuna**
- **1**veci paškanat
- **2-3**feferone
- **3**lovorova lista
- **nekoliko**zrna bibera
- **malopersunovog** lista i origana
- **malobelog** luka u prahu
- **po ukususoli**
- suvog biljnog zacina
- bibera
- aleve paprike

### **Priprema**

Pasulj ocistiti, oprati i naliti hladnom vodom. Kad provri, prosuti vodu i naliti novu. Crni luk, peršun i paškanat sitno naseckati, pa propržiti na ulju. Meso oprati i dodati pasulju i ostaviti da se kuva. Staviti dinstano povrće u lonac sa pasuljem i mesom. Dodati biber u zrnu i lovorov list, feferone. Pred kraj kuvanja, zaciniti jelo po ukusu, staviti malo belog luka u prahu. Napraviti zapršku od malo ulja, brašna i aleve paprike, pa sipati u pasulj. Ostaviti da se krkca na tihoj vatri dvadesetak minuta.

**Savet**