

orbast pasulj sa suvim mesom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** pasulja
- **2** šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **1** struk prazi luka
- **2** lovorova lista
- **300 g** suvog mesa (krto ili rebra)
- **1 kašičica** crvene mlevene paprike
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašik** zacina
- **2 kašike** brašna
- **30 ml** ulja
- **po ukusu**
- **10-tak** zrnca kima

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati i potopiti ga u hladnu vodu uvece, pre kuvanja. Ujutru staviti da se kuva, pustiti da provri, pa kuvati oko desetak minuta pa procediti prvu vodu, neko je baca neko ne, ja je bacim. Pasulj naliti sa toplom vodom, iseckati sitnije 2 glavice crnog luka pa dodati pasulju, dodati 2 lovorova lista i ocistiti i naseci šargarepe, luka i prazi luka te ih dodati pasulju. Dodati oprano suvo meso ili rebra. Kuvati oko sat ipo do dva sata, u zavisnosti od vrste pasulja, neki se skuvaju brze, neki ne. Možda ce biti potrebno da dodate još vode, svaki put nalite vodom koja je vec topla. Dodati onoliko vode koliko hocete da vam je pasulj, gust ili redak. Kad je pasulj kuvan, napraviti zapršku. Staviti u tiganj ulje, zagrejati pa staviti brašno, propržiti, pazite da vam brašno ne izgori, prohladiti pa dodati mlevenu papriku, dobro promešati pa sipati u kuvani pasulj. Dodati suvi biljni zacin, biber i kim koji pomaze kod nadimanja), probati i ako je potrebno dodati još zacina ili soli. Kuvati još 5 minuta

i isključiti. PRIJATNO!

Savet

Najbolji uz turšiju i domai hleb.. :)