

Bob pasulj na Rokijev nacin



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg***bob* pasulja
- **1/2 kg**dimljenih rebara
- **4 vece** glavice crnog luka
- **2 šargarepe**
- **malokorena celera**
- **1 kruška**
- **1 koren peršuna**
- **1 vezap** peršuna
- **1 koren pastrnaka**
- **2 paradajza**
- **1 zelena paprika**
- **1 crvena paprika**
- **1 ljuta paprica**
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **1-2 kašike** aleva paprike

Priprema

Pasulj ostaviti da prenoci u hladnoj vodi. Sutradan prolići tu vodu, naliti novu, staviti da "baci ključ" pa naliti novu vodu i staviti da se kuva. Dimljena rebra kratko prokuvati, pa dodati pasulju. Sitno naseckati crni luk, korenasto povrće, paprike i staviti u kotlic, kuvati na tihoj vatri izvesno vreme, a onda dodati paradajz i krušku secene na kockice. Kuvati na tihoj vatri dok svo povrće i pasulj ne omekšaju, a onda staviti i alevu papriku. Ako voda uvri, dodavati po koju šoljicu tople vode, a pred kraj zaciniti po ukusu. Staviti i sitno seckan peršunov list. Podeliti pasulj u potreban broj porcija i poslužiti uz sezonsku salatu.

Savet

Moj suprug voli da kuva napolju, u kotliu, a svojstveno mu je to da spaja nespojivo... tako da, zaista, nismo osetili tu krušku, a ona je dala potrebnu gustinu i poseban šmek. Ja sam ovog puta bila samo pomonik, ali nisam odolela da ne podelim ovo sa vama, jer je ukus bio, zaista izuzetan...