

## **Pasulj sa suvim mesom (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kgbelog pasulja
- **300** gsuvog mesa
- **800** gcrnog luka
- **4** cenabelog luka
- 2lovorova lista
- **1** kašikaaleve paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

### **Priprema**

Pasulj operite, nalijte vodom i ostavite da prenoci. Sutradan ocedite, naspite vodu, dodajte suvo meso i skuvajte da pasulj omekša, ali da se ne raskuva. Na ulju propržite crni luk iseckan na rebarca. Kada postane staklast, dodajte mu alevu papriku, suvo meso, posoljen pasulj, biber i iseckan beli luk. Izrucite u nauljenu posudu i stavite da se zapece dok ne porumeni.

### **Savet**