

Pasulj sa kobasicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja
- **3 glavice**crnog luka
- **3 cenabe**log luka
- **1**velika šargarepa
- **1** suva paprika
- **1 kašikamasti**
- **1 kašikabrašna**
- **400 g**kobasice po želji
- **po ukusu**aleve paprike
- **nekoliko zrnabibera**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **po ukusu**zacini

Priprema

Pasulj ostaviti preko noci potopljen u hladnoj vodi. Zatim sutradan procediti pasulj i ponovo naliti vodom i staviti na šporet da provri. U meuvremenu se ociste i sitno iseckaju tri osrednje glavice crnog luka, pa prodinstaju na kašiki masti. Dok se pasulj kuva, a luk dinsta, oljušte se dva tri cena belog luka. Zatim se ocisti, opere i na kolutice iseće jedna šargarepa. Kad pasulj provri, ponovo se procedi. U šerpu se saspe onaj dinstani crni luk, pripremljeni beli luk i sargarepa. Ubaci se nekoliko zrna bibera, malo mlevenog bibera, iseckana suva paprika na trake, iskuvani pasulj, pa sve nalije hladnom vodom, tako da je bar duplo više nego pasulja i ostalog. Sve se stavi na šporet da provri, a onda krcka na tihoj vatri, dok pasulj potpuno ne smekša, makar dva sata,

posle nekih sat vremena kuvanja dodati seckanu kobasicu. Kada je pasulj gotov pripremimo zapršku, tako što u tiganju rastopimo varjacu masti, pa se zatim doda varjaca brašna i sve vreme se brzo meša da ne zagori. Kada ova smesa pocne da se rumeni, ubaci se i kašika mlevene aleve paprike i kratko proprži, pa se sve skloni sa ringle. Onda se u zapršku doda pola glavice sitno seckanog belog luka i dobro promeša, ali bez prženja, jer aleva paprika i beli luk zajedno hoće da gorce. Zaprška se sipa u corbast pasulj i sve se dobro izmeša. Pasulj se vrati na šporet da se zaprži ovom zaprškom.

Savet