

Pasulj sa suvom kolenicom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** pasulja
- **1** manja dimljena svinjska kolenica
- **2** glavice crnog luka
- **1** kesica zacina za pasulj
- **3 kašike** brašna
- **50 ml** ulja
- so
- peršun
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- aleve paprika
- lovorov list
- kim

Priprema

Pasulj potopiti u hladnu vodu i ostaviti da prenoci. Vodu prosuti, naliti drugu, sipati malo kima i ostaviti da ključa pola sata. Nakon toga prosuti vodu, naliti drugu, staviti lovorov list, sitno iseckan crni luk, mleveni biber, so i suvi biljni zacin po ukusu. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri. Pasulj postepeno nalivati vodom. Pri kraju kuvanja pasulja u drugu šerpu sipati vodu i staviti kolenicu da ključa oko 20 minuta. Odvojiti meso od koske, iseckati na komadice i dodati u pasulj. Dodati Aleve zacin, promešati i kuvati još 5 minuta. Od ulja, brašna i aleve paprike napraviti zapršku i zapržiti pasulj. Dodati seckan peršun i krckati još 5 minuta, na tihoj vatri. Prijatno!

Savet