Šareni pasulj



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šarenog pasulja
- **1 glavica**ljubicastog luka
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **3** šargarepe
- **1** zelen
- **nekoliko zrna**crnog bibera
- **po potrebi** suvi biljni zacin, so, crvena aleva paprika
- **1 dl**ulja
- **2 kašike**brašna
- **2 dl**kuvanog paradajza
- **500 g**suvog mesa
- **500 g**svinjskih papaka

Priprema

Pasulj potopiti u vodu, ostaviti da prenoci u vodi. Sutra dan sipati cistu vodu u pasulj, i staviti da se kuva, kada jednom provri, promeniti vodu, uraditi tako dva puta, u trecu vodu ostaviti da se skuva.

U jednu šerpu potopiti suvo meso, u drugu svinjske papke. Isto zbaciti prvu i drugu vodu kada provri. U trecoj pustiti da se skuva.

U šerpu sa pasuljem iseckajte crni luk na sitno. Šargarepu iseci na kolute, paštrnak, cenove belog luka i zelen ubacite cele.

Kada je pasulj omekšao, dodati mu suvi biljni zacin, so i biber u zrnu. Ubaciti suvo meso i papke pa ostaviti 15-tak minuta da se zajedno kuva.

U manju šerpicu sipati ulje i brašno, pa kratko propržiti, 1-2 minuta. Skinuti sa vatre, sacekati da brašno i ulje prestanu vriti i dodati crvenu alevu papriku. Promešati i sipati u šerpu sa pasuljem. Ostaviti da se kuva oko pet minuta uz povremeno mešanje na laganoj vatri. Kada se blago zgusne sipajte kuvani paradajz, kada opet provri, skinuti sa vatre i može te ga poslužiti.

Savet