

Gusti pasulj



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pasulja
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **2 šargarepe**
- **1 paštrnak**
- **1 listlovora**
- **5 zrnacrnog** bibera
- **250 ml** ulja
- **1 puna kašikabrašna**
- **2 kašiciceslatke** aleve paprike
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 kašicicasuvog** biljnog zacina

Priprema

Pasulj prokuvati u dve vode. Zatim u treću vodu u koju se bude kuvalo biber u zrnu, list lovora, šargarepu, paštrnak i beli luk. 1 crni luk nabosti na viljušku, pa na vatru ispržiti da dobije braon boju, potom ga ubacite u pasulj i drugi crni luk iseckajte na sitno i sve zajedno promešajte.

Kuvati sve zajedno poklopljeno, zacine stavite, tek kada pasulj bude skuvan. Pa ostaviti da vri 10-tak minuta sa zacinima.

U manju šerpicu, ulje i brašno kratko propržite, pa skinite sa vatre i dodajte slatku alevu papriku.

Sipajte polako u šerpu sa pasuljem uz mešanje. Kada se zgusne skinite sa vatre i poslužite.

Savet