Pasulj sa prepprženom slaninom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja
- **100 g**dimljene slanine
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1 puna kašika**suvog biljnog zacina
- **po želji**mlevena ljuta ili slatka paprika
- **na vrh kašicice**sode bikarbone

Priprema

Pripremimo priloge pre nego što zapocnemo sa pripremom.

Pošto je pasulj prenocio u vodi, procedimo ga, dolijemo drugu vodu i stavimo ga da provri.

Paralelno sa prvom vodom koja se greje stavimo i drugu vodu da prokljuša pre nego što je zamenimo sa prvom. U sada vec glavni proces kuvanja stavimo crni i beli luk ne mnogo sitno iseckano.

Dok se pasulj kuva pripremiti iseckanu slaninu ne mnogo sitno da se prži u koju se pri kraju prženja dodaje mlevena paprika po želji.

Kada je pasulj gotov skloniti ga u stranu i posle 10 minuta, dodati na vrh kašicice sode bikarbone. Promešati i posle još 10 minutam, može da se služi. Vama prijatno, a ja odoh da jedem.

Savet

Nemoj te izbegavati sodu bikarbonu jer verujte mnogo se lakše vari, a i više pojede. ;) P:S: Primetili ste da nema brašna!! A i šta e nam ovako je lakše!!!