

Žuti pasulj



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**žutog pasulja (sumporaša)
- **2 glavice**crnog luka
- **3 cenabe**log luka
- **1 crvena** paprika
- vruća voda (za nalivanje)
- **3 parcetasuvih** rebara
- **4 listalovora**
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**provansanska mešavina zacina

Za zapršku:

- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**slatke zacinske paprike
- **5-6 kašikau**lja

Priprema

Oprati pasulj, naliti vodu i pustiti da provri. Nakon par minuta pasulj isprati, naliti vrucom vodom, dodati crvenu papriku (odsecite vrh i izvadite seme), seckan crni i beli luk, rebra i krčkati na umerenoj vatri dok pasulj ne omekša (obično mu treba sat ipo-dva). Po potrebi dolivati po malo vode, ali nemojte preterati, jer pasulj treba da ostane gust.

Sipati soli, lovorov list i provansanski zacin, nemojte preterati sa soljenjem, jer rebra obicno budu slana (ili ih pre stavljanja u pasulj isperite). Kad pasulj omekša spremiti zapršku. Na ulju kratko propržiti brašno i dodati zacinsku papriku pa sipati kutlacu pasulja i dobro sjediniti pa usuti u lonac. Ostaviti da se krcka još desetak minuta. Na kraju izvaditi crvenu papriku i lovorov list.

Savet

Ko voli ljutkasto može dodati ili :)