Pasulj sa goveim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg goveeg mesa
- 500 g pasulja
- 5 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 kašike masti
- 1 kašika brašna
- 1 veza zeleni
- aleva paprika
- 1 list lorbera
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Uvece pasulj, otrebiti, oprati, staviti u lonac i naliti hladnom vodom. Zrna koja isplivaju na površiiu treba baciti jer nisu dobra. Sutradan prosuti vodu i ponovo naliti hladnom vodom. Staviti da se kuva, a posle pet minuta kljucanja, skinuti sa šporeta, prosuti vodu u kojoj se pasulj kuvao i opet ga naliti vrelom vodom. Dodati ocišcenu i isecenu glavicu crnog luka, ocišcenu, po dužini isecenu i koncem vezanu zelen. Pasulj kuvati dok ne bude mekan.

Govee meso od plecke dobro oprati i iseci. U šerpu staviti dve kašike masti ili dva delicitra ulja, zagrejati, spustiti meso i luk da se zajedno prže. Kada se meso i luk dobro proprže, dodati kašiku brašna i pržiti dok ne porumeni. Tada dodati kašicicu aleve paprike, malo mlevenog bibera, sve dobro izmešati i skinuti s vatre. Iz pasulja izvaditi vezanu zelen, a pasulj izruciti u šerpu sa prženim mesom. Posoliti po ukusu, dodati sitno isecena dva cena belog luka, list lorbera, promešati i staviti u rernu da krcka još oko jedan cas.