Pasulj sa suvim rebrima

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pasulja
- 300 g suvih svinjskih rebara
- 2 glavine crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 kašike brašna
- 1 kašika masti
- 1 list lorbera
- 4-5 zrna bibera
- peršunov list
- aleva paprika
- so

Priprema

Uvece pasulj otrebiti, oprati, staviti u lonac i naliti hladnom vodom. Sutradan prosuti vodu, ponovo naliti hladnom vodom i pristaviti pasulj da se kuva. Kada malo prokuva, ocediti i baciti vodu, pa naliti vrelom vodom. Dodati isecen crni i beli luk, list lorbera, biber u zrnu, suva rebra, prethodno oprana tolom vodom, i kuvati. Pasulj kuvati dok ne bude mekan, a potom ga zapržiti. U tiganj staviti mast ili ulje, zagrejati i dodati brašno. Kada brašno u zapršci porumeni, dodati pola kašicice aleve paprike, promešati, sipati u pasulj i ostaviti da se kuva na tihoj vatri još 5-6 minuta. Pri kraju kuvanja posoliti po ukusu i dodati malo sitno iseckanog peršunolog lišca.

Napomena: umesto suvih rebara pasulj se može kuvati sa suvim sninjskim nogicama, kolenicama i suvom slaninom.