

Pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** braon pasulja
- **1** svinjska kolenica
- **400 g** suvih rebara
- so, biber, lovorov list
- **1** šargarepa
- **1 mala** vezica peršuna
- **3** cenabelog luka
- **1 kašik** paradajz pirea
- **1 kašičica** aleve paprike

Priprema

Pasulj potopimo u vodu vece pre pripreme da lepo nabubri. Ovo možete i sa suvim mesom da ispusti so. Ja ne, zato što meso prvo posebno kuvam, pa pri kraju dodam u pasulj. Skuvamo meso, oko 30 minuta, pa promenimo vodu i kuvamo još 30 minuta. Propržimo luk i beli luk, dodamo ceen pasulj, isecenu šaragarepu, zacine, pa nalijemo vodom.

Kuvamo 15 do 20 minuta pa dodamo meso koje smo ocistili od kosti (samo kolenicu, ne rebra).

Kuvamo još 15 minuta na srednjoj temperaturi..Gotovo.

Savet

Da, da kuvamo mi i pasulj. Najviše volimo braon pasulj i suvo meso u njemu. Još ako nam je ostala neka papriica od zimnice...divota. ja volim i naseen cni luk uz ovo. A podrazumeva se domai hleb.