Šareni pasulj sa suvim rebrima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šarenog pasulja
- **500 g**suvih rebara
- **2** zelene paprike
- **1 veca glavica**crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **2** lovorova lista
- biber
- mlevena slatka paprika
- suvi biljni zacin
- so
- ulje

Priprema

Pasulj vece pre pripreme potopite u vodu da odstoji preko noci. Sutradan skuvajte pasulj pa prospite prvu vodu. Posle toga, nasecite luk jedan i drugi. Ppasulj i meso prethodno oprano pod mlazom vode pa prelijte hladnom vodom. Dodajte lovorov list. Kuvajte oko 2 h dok pasulj ne bude gotov, (probajte zrno).

Kada je pasulj gotov, dodajte svežu papriku, so, biber i suvi zacin. U manjoj šerpici na malo ulja propržite mlevenu papriku (ljutu ako volite ljuto), pa zalijte pasulj. Kuvajte još malo.

Savet

Služite uz kupus salatu i hleb. Prijatno! :)