

## Pasulj



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500** g pasulja
- **par komada** suvih rebara, kobasice
- **1** manja butkica
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **2** lovorova lista
- brašno
- ulje
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- biber

## Priprema

Pasulj potopiti noc pred kovanje u vodu. Ujutru prosuti vodu, sipati novu i staviti na ringlu da prokljuca. Kada je prokljucala, prosuti je, isprati pasulj i onda naliti novu vodu i vratiti na ringlu. Dodati sitno iseckan luk, i beli i crni. Po želji može i šargarepa. Dodati rebarca i butkicu, i ostaviti sve na laganoj vatri da se kuva. Kada se butkica raskuva, izvaditi je i kad se prohladi odvojiti od kosti pa vratiti meso u pasulj. Nakon nekih 1,5 sat, kada je pasulj mekan, napraviti zapršku. Na dno šerpice sipati ulje ili mast, da prekrije dno lepo i kad se zagreje dodati 2-3 kašike brašna, mešati i onda dodati alevu papriku. To sipati u pasulj i promešati. Dodati ostale zacine i ostaviti da krcka još 20-ak minuta.

## Savet

Prijatno! :-)