

Pasulj sa kolenicom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pasulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1** dimljena svinjska kolenica
- **1 veka kašika** svinjske masti
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** aleve paprike
- so
- suvi biljni zacín
- **po želji** lovorov list

Priprema

Pasulj staviti da se kuva. Kad voda provri, naliti drugu vodu, dodati sitno seckanu glavicu crnog luka i kuvati na umerenoj vatri. U posebnom sudu skuvati kolenicu isecenu na nekoliko komada. Kada je pasulj omekšao, napraviti zapršku. Otopljenoj masti dodati kašiku brašna, malo propržiti, pa zatim dodati kašiku aleve paprike. Umešati zapršku u pasulj, dodati mu so, suvi biljni zacín po ukusu i prokrckati još 5-10 minuta.

Zatim pasulj uzruciti u zemljano tavce, preko poreati komade kolenice i staviti neki lovorov list. Poklopiti i staviti u rernu na 220 stepeni oko 40 minuta da suvišna voda uvri, a pasulj se lepo ukrcka.

Savet