

Pasulj sa slaninom i pecenicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja belog
- **100 g**slanine
- **200 g**pecenice
- **2** srednje šargarepe
- **1 koren**peršuna
- **1/2 koren**apaškanata
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 cešanj**belog luka
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista
- **3 l**vode
- **2 kašike**ulja
- bibera
- so
- suvi biljni zacin

Zaprška:

- **1 kašikabrašna**
- **2 kašike** ulja
- **1 kašikacrvene zacinske paprike**

Priprema

Pasulj sipati u šerpu i naliti vodom, staviti da se kuva. Kad provri prosuti vodu pa nasuti drugu i isto staviti da

prokuva. I još jednom isto ponoviti.

U šerpu od 4 l sipati ulje pa dodati seckan crni luk i seckano na vece komade korenasto povrce (šargarepu, peršun i paškanat). Dinstati 5 minuta.

Dodati u dinstano povrce, pasulj, iseckanu slaninicu i pecenicu. Zaliti sa vodom.

Kuvati na srednjoj vatri oko sat ipo pa dodati biber, so i suvi biljni zacin. U tiganj sipati ulje i dodati brašno i zacinsku papriku, upržiti jedan minut pa sipati u pasulj. Kuvati još 15 do 20 minuta. Pred kraj dodati iseckan peršun i beli luk.

Savet