

Pasulj sa kobasicama i suvim rebrima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja tetovaca
- **400 g** dimljenih suvih kostiju
- **350 g** kobasica
- 5 šargarepe
- 5 zelen
- 5 pastrnjaka
- 5 **cenova** belog luka
- 2 **vece** glavice crnog luka
- 3 **kašike** slatke mlevene paprike
- 2 **kašike** suvog biljnog začina
- 4 **kašike** ulja
- 2 l vode
- 4 **sveža** lista peršuna

Priprema

Dan pre kuvanja pasulja pasulj i dimljene suve kosti nakiseliti u ciniju sa vodom i ostaviti preko noci da odstoji, pasulj nakiseliti preko noci da bi se brze skuvao, a dimljene suve kosti nakiseliti preko noci da nebi bile jako slane.

Pasulj, dimljene suve i isecene kosti i isecenu kobasicu staviti u šerpu, preli sa 2 l vode i staviti na šporet da se kuva, u to dodati očišćen zelen, šargarepu i pastrnjak secen po želji, dodati friškog lista od peršuna, 2 glavice crnog luka isecenog na sitne kockice, 2 **cena** očišćenog belog luka.

Kad pasulj provrije u njega dodati 3 supene kašike slatke mlevene paprike, 2 supene kašike suvog biljnog zacina, pasulj kuvati dok se meso i pasulj neskuvaju (ja sam ga kuvala na laganoj vatri oko 3h).

Pri kraju kuvanja pasulja napraviti u neku šerpicu zapršku za pasulj. Zaprška za pasulj: 4 supene kašike ulja staviti da se zagreje, u njega dodati 3 cena belog luka isecenog na sitne kockice, pržiti beli luk na ulju dok nedobije zlatnu boju, u to dodati 2 supene kašike brašna, sve dobro ismešati i istresti u pasulj uz neprekidno mešanje da se nebi stvorile grudvice, pasulj ostaviti još par minuta da se kuva zbog brašna i da bi pasulj dobio na gustoci. Prijatno.

Savet

Bogato i veoma ukusno, njam njam