

Pasulj sa ovcim rebarcima



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- 2 šargarepe
- **2 glave** crnog luka
- **400 g** mesa ovce (rebarca)
- so
- biber
- **1 kašik** peršuna seckanog
- **1** paprika crvena
- aleva paprika

Priprema

Operemo pasulj u nekoliko vode, dodamo ga u ekspres lonac. Zatim dodamo oprano meso, iseckan luk, iseckanu šargarepu, iseckanu papriku, so, peršun, alevu papriku. Nalijemo sve to vodom, zatvorimo ostavimo da se kuva. Kad je pasulj kuan proverimo jeli dovoljno slan. :)

Savet

Ja ne zapržavam pasulj samo u ekspres lonac dodam alevu papriku. Ako nije dovoljno uvrela voda u pasulj, a ve je pasulj kuan, u ašu uzmemo pola aše mlake vode i 1 kašiku brašna razbijemo fino, dodamo u lonac i prokuvamo još 15 minuta (dok dobijemo željenu gustinu) .