

orbast pasulj sa teletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šarenog pasulja
- 350 g teletine od vrata
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 veći paradajz
- 1 list lovora
- 2-3 ceba belog luka
- 1 kašika dimljene začinske paprike
- malo ljute začinske paprike
- 2 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- po ukus
- po ukusu biber
- po ukusu suvi biljni začini

Priprema

Pasulj oprati i staviti u šerpu sipati vode. Kad provri kuvati 15 minuta pa baciti vodu. Preliti zrnavlje pasulja sa hladnom vodom. Staviti u veću šerpu iseckanu teletinu šargarepu paradajz luk lovor. Sve preli sa 2 litra hladne vode i krckati 60 minuta na laganoj vatri. Ako je potrebno doliti vode. Pri samom kraju kuvanja drvenom varjačom malo prognjeciti pasulj dodati beli luk, soli, bibera po želji i ukusu dodati kašiku suvog biljnog začina. Pasulj zapržiti na ulju propržiti brašno dodati dimljenu začinsku papriku i malo ljute začinske paprike. Dok pasulj vri lagano sipati zapršku i pustiti da vri još 15 minuta na laganoj vatri. Prijatno.

Savet