

Meksicki pasulj (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pasulja šarenog
- 2 kg samlevene crvene paprike
- 2 glavice crvenog luka
- 1 glavica belog luka
- peršun seckan po ukusu
- 2 velike kašike zacina
- 6 malih kašicica soli
- 2 male kašicice bibera
- 1,5 dl sirceta
- 4 dl ulja
- 1/2 šaše od jogurta šecera
- 1 kocka supe pilece
- 1 konzervans
- feferone ko voli ljuto.

Priprema

Pasulj skuvati kao i obicno (prvu vodu baciti) pa ga skuvati do kraja u drugoj. Staviti ulje da se greje u šerpu, dodati samlevenu papriku, samleven crni i beli luk, peršun.

Kada krene da krcka, postepeno dodavati zacina, so, biber, sirce, šecer, kocku supe od piletine.

Krckati jedno sat vremena i onda tek dodati, ocedjen pasulj, promešati i krcati još 20-30 minuta, zavisi od vatre.

Na kraju dodati feferone i konzervans. Skinuti sa vatre i sipati u tople tegle!