

Pasulj sa suvim mesom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **2** luka
- **4-5** šargarepe
- **1** paškanat
- **1** koren peršuna
- maloperšunovog lista
- **1** listlovora
- **4-5** zrnabibera
- **1** kašikacrvene zaciniske paprike
- **1** ravna kašikamasti
- **1** kašicicabrašna
- **1-2** cenabelog luka
- **150 ml** paradajza
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **500 g** uvo meso

Po želji:

- maloljute paprike

Priprema

Pasulj prebrati, (bacite svaki oštecen ili sa rupicom, znaci da je u njima bio žižak) oprati i potopiti u vodu vece

pre kuvanja. Ujutro baciti tu vodu isprati pasulj, naliti novu i kuvati desetak minuta, ponovo baciti vodu, uliti novu vodu hladnu, duplo više vode od pasulja i staviti kuvati. Luk, paškanat, peršun staviti u multipraktik i sameljti, naravno vi sve to možete sitno iseckati, dodati šargarepu (necete pogrešiti ako staviti više ili manje) moje su bile manje i mlade pa ih nisam seckala na kolutove. Suvo meso staviti u šerpu, naliti vodu i prokuvati nekoliko minuta, vodu baciti, a suvo meso staviti u pasulj (ako su vam veliki komadi mesa, usitnite ih da budu približno iste velicine, da se jednako skuvaju), stavite lovoroš list, ako je veci prepolovite, malo bibera u zrnu. Sve to staviti da se kuva na laganoj vatri. Povremeno pomešajte i probajte pasulj. Kad se pasulj skuvao, pred kraj sitno naseckati cen belog luka i staviti paradajz, ako imate list nane stavite ga u pasulj ili suvu nanu (manje smeta stomaku). Radim pasulj bez zaprške, ali daleko je ukusniji kad se napravi zaprška. U tiganj staviti malo masti, (ulja) kašikica brašna, pržiti do svetlo žute boje, dodati crvenu zacinsku papriku, pomešati 2-3 sekunde i skinuti sa vatre, umešati u pasulj. Dosoliti ako je potrebno, pobiberiti, malo seckanog peršunovog lista i iskljuciti šporet. Danas ga jedemo sa salatom od mladog kupusa. Kad se pasulj ohladio. Ja ga uvek kuvam za dva dana, prebacim u drugu šerpu (nikad u onoj u kojoj se kuva) poklopim i spremim u frižider.

Savet

Ako ipak ne želite zapršku, izvadite malo pasulja i viljuškom ga izgnjeite u pire ili u malo vode pomešajte brašno i papriku....