Pasulj sa dimljenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pasulja
- **800 g**mešanog dimljenog mesa
- **200 g**sveže šargarepe (2 kom.)
- **100 g**peršuna (1 kom.)
- **50 g**celera (1/2 kom.)
- **malo**peršunovog lista
- **malo**lista celera
- **2** lista lovora
- **1 glavica**crvenog luka
- **1 cen**belog luka
- **1**ljuti feferon
- **150 g**svežeg paradajza (1 kom.)
- **50 g**crvene paprike sveže ili zamrznute (1/4 kom)
- **malo**bibera u zrnu
- **malo**soda bikarbone
- **2500 ml**vode
- **malo**soli
- **malo**suvog biljnog zacina

Za zapršku:

- **malo**ulja
- **1 kašika**mekog brašna
- **1 kašika**mlevene crvene paprike

Priprema

Dan ranije potopiti pasulj u vodu da nabubri. Dimljeno meso (kolenica, rebra, slanina, kožica) iseci na komade srednje velicine.

Šargarepu, peršun, celer, luk, beli luk i krompir oljuštiti. Listove peršuna i celera oprati. Pripremiti ostale zacine: biber u zrnu, lovorov list. ljuti feferon.

Pasulj, dimljeno meso i povrce sa zacinima stavliti u veci lonac i preliti sa 2,5 l vode i posuti sa malo soda bikarbone

Staviti kuvati na laganu vatru. Kuvati 150 minuta. Nakon jednog sata proveriti slanost od dimljenog mesa te dodati soli i vegete ako je potrebno.

Nastavit kuvati još jedan sat do sat i po (zavisno od vrste pasulja). Ja sam kuvala ukupno 2,5 sati.

Kada je pasulj skuvan procediti ga u drugi sud. Pasulj i usitnjeno i od kostiju osloboeno dimljeno meso vratiti u tekucinu u kojoj se kuvalo. Sud staviti na laganu vatru. Na malo ulja propržiti brašno dodati mlevenu crvenu papriku i tako pripremljenu zapršku preliti preko pasulja i malo prokuvati.

Pasulj servirati sa dimljenim mesom.

Savet

Recepata za pasulj ima izuzetno puno, i nema kuhinje u kojoj se ne sprema na neki od naina. A možda ipak niste spremali na ovaj nain.