

# **Mamin corbast pasulj**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**krupnijeg pasulja
- **5-6 glavicacrnog luka**
- **2svinjske kolenice ili suvih rebarca**
- **po ukusu**suvi biljni zacin

### **Zaprška:**

- **1.5 kašikamasti**
- **1.5 kašikabrašna**
- **1 kašicica**aleve paprike

## **Priprema**

Pre svega pasulj otrebiti i prokuvati ga u vodi tri puta. Posle svakog prokuvavanja oprati ga u hladnoj vodi. Luk iseci u secku i prodimstati ga. Pasulj staviti u lonac da se kuva, kad provri dodati prodimstan luk i meso. Kad pasulj omekša zaciniti ga suvim bilnjim zacinom po ukusu i dodati zapršku. Kuvati još 10-ak minuta.

Zaprška: U tiganju otopiti mast, dodati brašno i mešati na laganoj vatri pa kad porumeni dodati alevu papriku i sve dobro promešati pa dodati u pasulj.

## **Savet**