

Šareni pasulj sa junecim rebrima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šarenog pasulja
- **2** glavice crnog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **1** paškanat
- **2-3** krompira
- **500 g** junecih rebara
- **po ukusu** soli, bibera
- **maloljute** tucane paprike
- **malo** sušenog peršunovog lista

Priprema

Pasulj oprati, pa ostaviti da prenoci u hladnoj vodi. Sutradan, promeniti vodu, staviti da prokljuca, baciti tu vodu, a onda naliti novu, dodati naseckan luk, paškanat i rebra. Kuvati na laganoj vatri. Negde na sredini kuvanja, dodati krompir isecen na kocke, poklopiti i nastaviti sa kuvanjem. Ovaj pasulj oboji vodu u tamno, ali mu je ukus, bez obzira na boju, izvanredan. Par minuta pred kraj, zaciniti solju i biberom, dodati peršunovog lista i tucane paprike, ako neko voli pikantnije. Pasulj nije potrebno dodatno zgušnjavati zaprškom.

Savet

Ovo je pasulj kuvan po receptu mame moje drugarice Slavice, koji ga u Crnoj Gori kuvaju ovako... a ja sam ga jela pre... pa, poodavno.... ali, ukus nisam zaboravila...