

Zapeчени pasulj sa suvim rebrima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **300 g** suvih svinjskih rebara
- **2 glavine** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** masti
- list lorbera
- **4-5** zrna bibera
- peršunov list
- nekoliko listova nane

Priprema

Uvece pasulj otrebiti, oprati, staviti u lonac i naliti hladnom vodom. Sutradan prosuti vodu, ponovo naliti hladnom vodom i pristaviti pasulj da se kuva. Kada malo prokuva, ocediti i baciti vodu, pa naliti vreloom vodom. Dodati isecen crni i beli luk, list lorbera, biber u zrnu, suva rebra, prethodno oprana toloom vodom, i kuvati. Pasulj kuvati dok ne bude mekan, a potom ga zapržiti.

U tiganj staviti mast ili ulje, zagrejati i dodati brašno. Kada brašno u zapršci porumeni, dodati pola kašicice aleve paprike, promešati, sipati u pasulj i ostaviti da se kuva na tihoj vatri još 5-6 minuta. Pri kraju kuvanja posoliti po ukusu i dodati malo sitno iseckanog peršunolog lišca.

Skuvan pasulj presipati u sud za pecenje, poredjati svinjska rebra i zapeci u rerni.

Savet