

Pikantan pasulj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja tetovca
- **500 g** juneceg mesa
- **3-4 glavice** crnog luka
- **2 korena** peršuna
- **1** veci paškanat
- **2-3** feferone
- **3** lovorova lista
- **nekoliko** zrna bibera
- **malopersunovog** lista i origana
- **malobelog** luka u prahu
- **po ukusu** soli
- **suvog** biljnog zacina
- **bibera**
- **aleve** paprike

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati i naliti hladnom vodom. Kad provri, prosuti vodu i naliti novu. Crni luk, peršun i paškanat sitno naseckati, pa propržiti na ulju. Meso oprati i dodati pasulju i ostaviti da se kuva. Staviti dinstano povrce u lonac sa pasuljem i mesom. Dodati biber u zrnu i lovorov list, feferone. Pred kraj kuvanja, zaciniti jelo po ukusu, staviti malo belog luka u prahu. Napraviti zapršku od malo ulja, brašna i aleve paprike, pa sipati u pasulj. Ostaviti da se krcka na tihoj vatri dvadesetak minuta.

Savet