

Gvadalahara corba



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 šolja šarenog pasulja
- 1,8 kg suvih svinjskih rebara
- 1/4 šolje ulja
- 1 šolja seckanog luka
- 2 cena belog luka
- 4 dl junece supe
- 4 šolje vode
- 2 kašicice cili praha
- 1 kašicica suvog origana
- 1 kašicica mlevenog kima
- 1/2 kašicice soli
- 1/4 kašicice bibera
- 1/4 šolje seckanog svežeg korijandera ili peršuna

Priprema

Ocistiti i oprati pasulj. Staviti ga u lonac i sipati vodu da bude 5 cm iznad pasulja. Staviti da kuva i kada prokljuca kuvati oko 2 minuta. Skloniti sa šporeta, poklopiti i ostaviti da bubri 1 sat. Procediti pasulj.

Izdinstati rebra na ulju da budu rumena, dodati crni i beli luk i dinstati još 5 minuta, dok luk ne bude staklast. Dodati pasulj, supu, vodu, cili prah, origano, kim, so, prokuva. Potom dodati preostalu iseckanu džigericu, vino i peršun. Pustiti da još malo krcka pre serviranja.