

Pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** belog pasulja
- **3** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** velika šargarepa
- **1** suva paprika
- **1** kašik masti
- **1** kašik belog brašna
- **300 g** suvog mesa
- **po želji** aleva paprika
- **nekoliko** zrna bibera
- **1** kašičica mlevenog bibera
- **po želji** lorber
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina

Priprema

Pasulj ostaviti preko noci potopljen u hladnoj vodi. Zatim sutradan procediti pasulj i ponovo naliti vodom i staviti na šporet da provri. U međuvremenu se ociste i sitno iseckaju tri osrednje glavice crnog luka, pa prodinstaju na kašiki masti. Dok se pasulj kuva, a luk dinsta, oljušte se dva tri cenabelog luka. Zatim se ocisti, opere i na kolutice isece jedna šargarepa. Kad pasulj provri, ponovo se procedi. U šerpu se saspe se onaj dinstani crni luk, pripremljeni beli luk, šargarepa, i suvo meso. Ubaci se nekoliko zrna bibera, malo mlevenog bibera, izlomljeni list lorbera, iseckana suva paprika na trake, iskuvani pasulj, pa sve nalije hladnom vodom tako da je bar duplo više nego pasulja i ostalog. Sve se stavi na šporet da provri, a onda krcka na tihoj vatri dok pasulj potpuno ne smekša, makar dva sata. kada je pasulj gotov pripremimo zapršku tako što u tiganju rastopimo

varjaju masti, pa se zatim doda varjaca brašna i sve vreme se brzo meša da ne zagori. Kad ova smesa pocne da se rumeni, ubaci se i kašika mlevene aleva paprike i kratko proprži, pa se sve skloni sa ringle. Onda se u zaprsku doda pola glavice sitno seckanog belog luka i dobro promeša, ali bez prženja, jer aleva paprika i beli luk zajedno hoće da gorće. Zaprška se sipa u corbast pasulj i sve se dobro izmesa. Pasulj se vrati na šporet da se zaprži ovom zaprškom.

Savet