

Pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog pasulja
- **3** glavicecrnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** velikašargarepa
- **1** suvapaprka
- **1** kašikamasti
- **1** kašikabelog brašna
- **300 g**suvog mesa
- **po željialeva** paprika
- **nekoliko zrnabibera**
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **po željilorber**
- **po ukususoli**
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Priprema

Pasulj ostaviti preko noci potopljen u hladnoj vodi. Zatim sutradan procediti pasulj i ponovo naliti vodom i staviti na šporet da provri. U meuvremenu 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 cena belog luka. Zatim se ocisti, opere i na kolutice iseće 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 krkca na tihoj vatri dok pasulj potpuno ne smekša, makar dva sata. kada je pasulj gotov pripremimo zapršku tako što u tiganju rastopimo

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

Savet