

## ***\*Bob\* pasulj na Rokijev nacin***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg\***bob\* pasulja
- **1/2 kg**dimljenih rebara
- **4 vece glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **malokorena** celera
- **1**kruška
- **1**koren peršuna
- **1 vez**aperšuna
- **1**koren pastrnaka
- **2**paradajza
- **1**zelena paprika
- **1**crvena paprika
- **1**ljuta papricica
- **po ukusu**soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **1-2 kašike**aleve paprike

### **Priprema**

Pasulj ostaviti da prenoci u hladnoj vodi. Sutradan proiliti tu vodu, naliti novu, staviti da "baci kljuc" pa naliti novu vodu i staviti da se kuva. Dimljena rebra kratko prokuvati, pa dodati pasulju. Sitno naseckati crni luk, korenasto povrce, paprike i staviti u kotlic, kuvati na tihoj vatri izvesno vreme, a onda dodati paradajz i krušku secene na kockice. Kuvati na tihoj vatri dok svo povrce i pasulj ne omekšaju, a onda staviti i alevu papriku. Ako voda uvri, dodavati po koju šoljicu tople vode, a pred kraj zaciniti po ukusu. Staviti i sitno seckan peršunov list. Podeliti pasulj u potreban broj porcija i poslužiti uz sezonsku salatu.

## Savet

Moj suprug voli da kuva napolju, u kotli?u, a svojstveno mu je to da spaja nespojivo... tako da, zaista, nismo osetili tu krušku, a ona je dala potrebnu gustinu i poseban šmek. Ja sam ovog puta bila samo pomo?nik, ali nisam odolela da ne podelim ovo sa vama, jer je ukus bio, zaista izuzetan...