

Pasulj sa suvim mesom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog pasulja
- **300 g** suvog mesa
- **800 g** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- 2 lovorova lista
- **1 kašika** aleva paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Pasulj operite, nalijte vodom i ostavite da prenoci. Sutradan ocedite, naspite vodu, dodajte suvo meso i skuvajte da pasulj omekša, ali da se ne raskuva. Na ulju propržite crni luk iseckan na rebarca. Kada postane staklast, dodajte mu alevu papriku, suvo meso, posoljen pasulj, biber i iseckan beli luk. Izrucite u nauljenu posudu i stavite da se zapece dok ne porumeni.

Savet