Pasulj sa mesom

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je

- **400 g**pasulja
- **400 g**mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **2**paprike
- suvi biljni zacin
- ostali zacini po ukusu
- brašno
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Pasulj staviti da prenoci. Ujutru ga staviti da se prokuva sa prvom vodom pa nju prosuti pa sipati drugu. Pasulj stavim da se kuva i dodam mu jedno dve glavice luk, ja mu stavim i 2-3 cena belog luka i ubacim jedno dve paprike cele, ali ko ne voli ne mora ja volim što vise zacina i svega to je hrana ukusnija. Pre toga prokuvam i meso koje stavljam u pasulj pa ga kad se prokuva i njega ubacim u serpu. Posolim ga suvim biljnim zacinom i ostalim zacinima msm sve što imam da bude ukusnije. Kad se pasulj skuva zapržim ga brašnom i alevom paprikom i to se još ptokuva jedno 10tak minuta... i pasulj je gotov!

Savet

Prijatno!