

Pasulj sa kobasicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **3** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** velika šargarepa
- **1** suva paprika
- **1 kašika** masti
- **1 kašika** brašna
- **400 g** kobasice po želji
- **po ukusu** aleve paprike
- **nekoliko zrna** bibera
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **po ukusu** zacini

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 onaj dinstani crni luk, pripremljeni beli luk i sargarepa. Ubaci se nekoliko zrna bibera, malo mlevenog bibera, 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,

posle nekih sat vremena kuvanja dodati seckanu kobasicu. Kada je pasulj gotov pripremimo zapršku, tako što u tiganju rastopimo varjacu masti, pa se zatim doda varjaca brašna i sve vreme se brzo meša da ne zagori. Kada 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 zapršku doda pola glavice sitno seckanog belog luka i dobro promeša, ali bez prženja, jer aleva paprika i beli luk zajedno hoce da gorce. Zaprška se sipa u corbast pasulj i sve se dobro izmeša. Pasulj se vrati na šporet da se zaprži ovom zaprškom.

Savet