

Vojnicki pasulj



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pasulja
- **1 manja glavica** belog luka
- **200 g** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1/2** **veze** peršuna
- **150 g** svinjske masti
- **malol** vorovog lista
- **mal** soli
- **mal** bibera
- **1 kašica** aleva paprike
- **2 kašike** brašna
- **mal** peršuna

Priprema

Pasulj potopiti u hladnu vodu i ostaviti da odstoji 2 h. Pasulj ocediti, naliti hladnom vodom i kuvati 15-20 minuta da provri.

Na 120 g vrele masti propržiti iseckan crni luk i iseckanu šargarepu. Skloniti sa šporeta.

Pasulj ocediti, dodati luk i šargarepu, naliti toplom vodom i kuvati dok svi sastojci ne omekšaju.

Zagrijati preostalu mast, dodati brašno i kad blago porumeni skloniti sa šporeta, dodati alevu papriku i sitno

seckan beli luk (to je zaprška).

Kuvanom pasulju dodati lovorov list, posoliti i zapržiti uz neprekidno mešanje. Kuvati 20 minuta. Dodati biber i sitno seckan peršun.

Savet