

## ***Pasulj sa suvim mesom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** suvog mesa
- **200 g** suve kobasice
- **3** šargarepe
- **1** paštrnat
- **300 g** belog pasulja
- **3 vece glavice** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **maloulja**
- **2 kašike** brašna
- bibre, so, aleve paprika, suvi biljni zacin
- ljuta paprika

### **Priprema**

U jednu šerpicu pasulj u drugu meso...posebno kuvati. Kada prokljuca, prvu vodu baciti i sa pasulja i sa mesa.

Zatim u šerpicu sa pasuljem dodati par zrna bibera i vodu, poklopiti i ostaviti da se kuva.

Mesu dodati luk, šargarepu, paštrnat, ljutu papriku i zacine..ostaviti da vri. Kada je pasulj skuvan, sipati ga u šerpu sa mesom i povrćem. Kuvati zajedno, dok meso ne postane mekano.

Kobasice iseci na kolute, ubaciti i njih pred kraj.

Kada su i kobasice kuvane, namestiti zapršku (ulje, brašno i aleva paprika) u posebnu šerpicu i preliti preko pasulja.

Ostaviti da sve zajedno proključa uz povremeno mešanje. Kada pasulj malo zgusne, skinuti ga sa vatre.

### **Savet**

Glavicu crnog luka pržiti pre nego što se stavi u vodu.