

Pasulj sa slaninom i suvim rebrima



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **400 g**svih rebara
- **300 g**suve slanine
- **1 manja šoljica**paradajz sosa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

Oprati pasulj i naliti vodom. Iseckati u secku crni i beli luk sitno, pa dodati pasulju. Ubaciti rebra i slaninu isecenu na kockice. Pustiti da se kuva na srednjoj temperaturi, dok se skroz ne raskuva. Negde pred kraj kuvanja dodati paradajz sos, so, biber i suvi biljni zacin.

Savet

Ja ne dodajem zapršku, zato što mi je ukusniji ovako, kada se skroz raskuva i bude gust sam po sebi, a paradajz mu da poseban šmek. Prijatno... :)