

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 suvih 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... :)