Pasulj sa suvom kolenicom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**pasulja
- **1**manja dimljena svinjska kolenica
- **2 glavice**crnog luka
- **1 kesica**zacina za pasulj
- **3 kašike**brašna
- **50 ml**ulja
- so
- peršun
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- aleva paprika
- lovorov list
- kim

Priprema

Pasulj potopiti u hladnu vodu i ostaviti da prenoci. Vodu prosuti, naliti drugu, sipati malo kima i ostaviti da kljuca pola sata. Nakon toga prosuti vodu, naliti drugu, staviti lovorov list, sitno iseckan crni luk, mleveni biber, so i suvi biljni zacin po ukusu. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri. Pasulj postepeno nalivati vodom. Pri kraju kuvanja pasulja u drugu šerpu sipati vodu i staviti kolenicu da kljuca oko 20 minuta. Odvojiti meso od koske, iseckati na komadice i dodati u pasulj. Dodati Aleva zacin, promešati i kuvati još 5 minuta. Od ulja, brašna i aleve paprike napraviti zaprsku i zapržiti pasulj. Dodati seckan peršun i krckati još 5 minuta, na tihoj vatri. Prijatno!

Savet