

Šareni pasulj



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šarenog pasulja
- **1 glavica** ljubicastog luka
- **2 glavice** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **3** šargarepe
- **1** zelen
- **nekoliko** zrnastog bibera
- **po potrebi** suvi biljni začini, so, crvena aleva paprika
- **1** dlulja
- **2 kašike** brašna
- **2** dlkuvanog paradajza
- **500 g** suvog mesa
- **500 g** svinjskih papaka

Priprema

Pasulj potopiti u vodu, ostaviti da prenoci u vodi. Sutra dan sipati čistu vodu u pasulj, i staviti da se kuva, kada jednom provri, promeniti vodu, uraditi tako dva puta, u treću vodu ostaviti da se skuva.

U jednu šerpu potopiti suvo meso, u drugu svinjske papke. Isto zbaciti prvu i drugu vodu kada provri. U trećoj pustiti da se skuva.

U šerpu sa pasuljem iseckajte crni luk na sitno. Šargarepu iseci na kolute, paštnak, cenove belog luka i zelen ubacite cele.

Kada je pasulj omekšao, dodati mu suvi biljni zacín, so i biber u zrnu. Ubaciti suvo meso i papke pa ostaviti 15-tak minuta da se zajedno kuva.

U manju šerpícu sipati ulje i brašno, pa kratko propržiti, 1-2 minuta. Skinuti sa vatre, sačekati da brašno i ulje prestanu vriti i dodati crvenu alevu papriku. Promešati i sipati u šerpu sa pasuljem. Ostaviti da se kuva oko pet minuta uz povremeno mešanje na laganoj vatri. Kada se blago zgusne sipajte kuvani paradajz, kada opet provri, skinuti sa vatre i može te ga poslužiti.

Savet