

Pasulj bez mesa sa zaprškom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pasulja
- 4 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 kašike brašna
- 1 kašika masti
- 1 list lorbera
- aleva paprika
- so

Priprema

Pasulj otrebiti, oprati i staviti u lonac da se kuva. Najbolje je kada se pasulj potopi uvece, a kuva sutradan. Prvu vodu, kad provri, treba baciti i naliti pasulj drugom, vrelom vodom. Dodati isecen crni i beli luk, list lorbera i kuvati dok zrna pasulja budu mekana, a voda mlecnobela. Tada u tiganj staviti kašiku masti ili jedandecilitar ulja, zagrejati, dodati 1-2 kašike brašna i napraviti zapreku. Kad zaprška postane pumena, dodati alevu papriku (na vrh noža), sve dobro promešati i sipati u pasulj. Potom ga ostaviti da se, na tihoj vatri kuva još 5-6 minut. Pri kraju kuvanja