Gusti pasulj

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**pasulja
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **2** šargarepe
- **1** paštrnak
- **1 list**lovora
- **5 zrna**crnog bibera
- **250 ml** ulja
- **1 puna kašika**brašna
- **2 kašicice**slatke aleve paprike
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Priprema

Pasulj prokuvati u dve vode. Zatim u trecu vodu u koju se bude kuvao staviti biber u zrnu, list lovora, šargarepu, paštrnak i beli luk. 1 crni luk nabosti na viljušku, pa na vatru ispržiti da dobije braon boju, potom ga ubacite u pasulj i drugi crni luk iseckajte na sitno i sve zajedno promešajte.

Kuvati sve zajedno poklopljeno, zacine stavite, tek kada pasulj bude skuvan. Pa ostaviti da vri 10-tak minuta sa zacinima.

U manju šerpicu, ulje i brašno kratko propržite, pa skinite sa vatre i dodajte slatku alevu papriku.

Sipajte polako u šerpu sa pasuljem uz mešanje. Kada se zgusne skinite sa vatre i poslužite.

Savet