

Pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 350 g** pasulja
- **4** šargarepe
- **2 glave** crnog luka
- **400 g** suvog mesa
- **malosoli**
- **maloulja**
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** aleva paprike
- **lovorov list**
- **malobelog** luka

Priprema

Potopiti pasulj u vodu par sati pre pripreme. Proinstati crni luk na ulju, pa dodati iseckanu šargarepu. Ocediti pasulj, pa ga staviti u šerpu sa lukom i šargarepom i naliti vodom. Dodati zacine i suvo meso. Kada pasulj bude kuvan, spremiti vruću zapršku. Zagrejati ulje na tiganju, pa izmešati brašno, alevu i sitno iseckan beli luk. Propržiti pa dodati u pasulj i dobro izmešati, pa ostaviti da se krcka još 10-tak minuta.

Savet

U pasulj možete dodati i 1 papriku, dobija se fantastian ukus.