

## *Pasulj iz rerne sa suvim mesom*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pasulja
- **500 g** dimljenog/suvog mesa
- **3** glavice crnog luka
- **3** šargarepe

### **Priprema**

Ocistite pasulj operite, nalijte hladnom vodom pa ga kuvajte dok ne prokljuca. Procedite kroz sito i tu prvu vodu prosipajte. Operite ga vrelom vodom. Procedite pa opet vratite u šerpu i nalijte vrelom vodom pa spustite suvo meso i sa njim kuvajte pasulj dok ne omeksa. Posebno usitnite luk i šargarepu pa propržite na ulju. Pasulj procedite. Vodu sacuvajte. Bar litar. Pasulj pomešajte sa uprženim lukom i šargarepom. Zacinite po ukusu. Meso malo iseckajte. Sve prerucite u dublju tepsiju. Zalijte vodom u kojoj ste razmutili dve kašicice aleve. Posipajte pasulj sa oko 100 gr paradajz pelata i stavite u rernu da voda uvri, a pasulj se zapece.

### **Savet**

Služite uz sezonsku salatu i doma?u poga?u!