

orbast pasulj (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **500 g** suva rebra
- **500 g** sveži papci
- **1 vez** azalen i šargarepa
- **3** lovorova lista
- **po ukusu** zacini
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **2 kašičice** zacinske mlevene paprike

Priprema

Staviti pasulj da se kuva. Kad je voda provrela procediti, pa sipati drugu vodu. Dodati suva rebra, papke, očišćenu vezu zeleni, lovorov list, crni luk iseckati sitno, pa sve zajedno staviti da se kuva oko 2 sata na srednje tihoj vatri. Zaciniti pasulj po ukusu, so, biber, suvi zacin.

Zaprška: U maloj šerpici sipati corbu iz pasulja, oko 50 ml. Zatim dodati sitno seckani beli luk, pa pržiti na tihoj vatri dok luk ne omekša. Zatim dodati dve kašičice zacinske crvene mlevene paprike. Dodati još corbe iz pasulja i mešati oko 2-3 minuta. Zatim zapršku sipati u pasulj, prokuvati još 2-3 minuta i spremno je za serviranje.

Savet