

Pasulj sa slaninom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pasulja
- 200 g suve slanine
- 1 glavica crnog luka
- 1 ljuta papricica
- 2 cena belog luka
- 2 kašike brašna
- aleva paprika
- list lovora
- ulje
- biber
- so

Priprema

Opran pasulj natopiti i ostaviti preko noci da nabubri. Sutradan kuvati u istoj vodi na umerenoj temperaturi zajedno sa listom lovora i ljutom papricicom.

Na ugrejanom ulju izdinstati sitno naseckan beli i crni luk, kada požute dodati kašiku brašna i malo aleve peprike. Zapršku sipati u pasulj, po ukusu posoliti i pobiberiti pa kuvati 5 minuta, zatim skloniti sa grejne ploce.

Slaninu iseci na štapice i propržiti u tiganju bez dodavanja masnoce, da bude reš. Dobro ocedenu prženu slaninu staviti u kuvan i zapržen pasulj.

Poslužiti toplo.