

Pasulj sa suvim rebrima u kotlicu



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pasulja
- **1 kg** špic rebra
- **2 srednja** praziluka
- **1 manja glavica** belog luka
- **2 sveže** paprike
- **3 pune kašike** masti
- **1/2 kašice** bibera
- **1 puna kašika** ljute tucane paprike
- **6 list** lorbera
- **1 kašica** sode bikarbone
- **2 kašike** suvog biljnog zacina

Priprema

Pasulj ocistiti i staviti u poseban sud ujutro da stoji u vodi dok traju pripreme. Pripremiti materijal, iseci rebra na manje komade i zagrejati kotlic.

Praziluk, beli luk i lorber staviti u mast da se dinsta petnaestak minuta. Za to vreme pasulj treba da provri u posebnom sudu pa se osloboditi prve vode.

Dodati rebra u luk i sacekati isto petnaestak minuta.

Dopuniti kotlic do pola sa vodom (najbolje vrucom), staviti svežu papriku iz koje smo predhodno izvadili

unutrasnjost, biber, tucanu papriku i zacin staviti nakon sat vremena.

Dok se pasulj kuva korigovati ga uz dogovor sa prijateljima sa kojima uzvate tokom pripreme. P.S. Papriku treba izvaditi i kašikom skinuti mesu sa nje pa je vratiti u pasulj.

Savet

Što vee društvo pasulj je bolji. Prijatno!!!