

Žuti pasulj



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** žutog pasulja (sumporaša)
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** crvena paprika
- vruca voda (za nalivanje)
- **3** parcetasuvih rebara
- **4** listalovora
- **po ukususoli**
- **po ukusiprovansanska** mešavina zacina

Za zapršku:

- **2** kašike brašna
- **1** kašika slatke zacinske paprike
- **5-6** kašika ulja

Priprema

Oprati pasulj, naliti vodu i pustiti da provri. Nakon par minuta pasulj isprati, naliti vrucom vodom, dodati crvenu papriku (odsecite vrh i izvadite seme), seckan crni i beli luk, rebara i krckati na umerenoj vatri dok pasulj ne omekša (obicno mu treba sat ipo-dva). Po potrebi dolivati po malo vode, ali nemojte preterati, jer pasulj treba da ostane gust.

Sipati soli, lovorov list i provansanski zacin, nemojte preterati sa soljenjem, jer rebra obicno budu slana (ili ih pre stavljanja u pasulj isperite). Kad pasulj omekša spremite zapršku. Na ulju kratko propržiti brašno i dodati zacinsku papriku pa sipati kutlacu pasulja i dobro sjediniti pa usuti u lonac. Ostaviti da se krcka još desetak minuta. Na kraju izvaditi crvenu papriku i lovorov list.

Savet

Ko voli ljutkasto može dodati ?ili :)