

## *Jota*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 500 g kupusa ribanca
- 300 g žutog pasulja
- 300 g suvih rebara
- 2 dl ulja
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 7 zrna bibera
- 1 list lorbera
- 1 kašika brašia
- 1 kašicica aleve paprike
- so

## **Priprema**

Očišćen pasulj staviti u lojac, naliti vodom i ostaviti da prenoci. Sutradan prosuti vodu i ponovo naliti hladnom vodom, pa pristaviti da se kuva. Kada provri ponovo prosuti vodu, naliti tonlu vodu i nastaviti kuvanje. Dodati oprana suva rebra, glavicu sitno isecenog crnog luka, biber u zrnu, list lorbera i sitno isecen beli luk. Kuvati dok pasulj i meso ne budu mekani.

U šerpi, na zagrejanom jednom decilitru ulja propržiti glavicu sitno iseckanog crnog luka, dodati opran kupus i propržiti ga kao za podvarak. U tiganju napraviti zapršku od jednog decilitra ulja, kašike brašna i jedne kašicice aleve paprike i zapršiti pasulj. Pomešati pasulj i prženi kunus i ostaviti da se zajedno kuva. Kada provri i napravi 5-6 kljuceva skinuti sa vatre.