

## **Pasulj sa kolenicom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg pasulja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 dimljena svinjska kolenica**
- **1 veca kašikasvinjske masti**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašika aleve paprike**
- so
- suvi biljni zacin
- **po željilovorov list**

### **Priprema**

Pasulj staviti da se kuva. Kad voda provri, naliti drugu vodu, dodati sitno seckanu glavicu crnog luka i kuvati na umerenoj vatri. U posebnom sudu skuvati kolenicu isecenu na nekoliko komada. Kada je pasulj omekšao, napraviti zapršku. Otopljenoj masti dodati kašiku brašna, malo propržiti, pa zatim dodati kašiku aleve paprike. Umešati zapršku u pasulj, dodati mu so, suvi biljni zacin po ukusu i prokrckati još 5-10 minuta.

Zatim pasulj uzruciti u zemljano tavce, preko poreati komade kolenice i staviti neki lovorov list. Poklopiti i staviti u rernu na 220 stepeni oko 40 minuta da suvišna voda uvri, a pasulj se lepo ukrcka.

### **Savet**