

## Moja mešavina



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **200 g** kiselog kupusa
- **50 g** slanine
- **100 g** suvih rebara
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **po želji** slatke crvene paprike
- **2 glavice** crnog luka

### Zaprška:

- **maloulja**
- **1 cenbelog** luka
- **1 kašika** brašna

## Priprema

Prvo na malo vode dinstati crni luk, zatim dodati slaninu i nastaviti sa dinstanjem. Onda, dodati kiseli kupus i dinstati. U šerpi skuvati pasulj (baciti prvu vodu), kuvati ga 15-tak minuta. Zatim ga procediti. Nakon toga, pasulj dodati u šerpu gde je slanina i kupus. Doliti vode, suva rebra i kuvati sat ipo vremena. Na kraju napraviti zaprašku od ulja, belog luka i brašna i dodati u jelo. Kuvati još 5-7 minuta.

## Savet

Služiti uz salatu peene paprike. Prijatno.