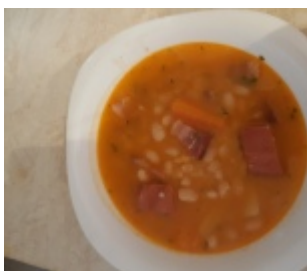


## *Pasulj sa slaninom i pecenicom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** pasulja belog
- **100 g** slanine
- **200 g** pecenice
- **2** srednje šargarepe
- **1** korenperšuna
- **1/2** korenapaškanata
- **1** glavica crnog luka
- **1** cešanj belog luka
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista
- **3** l vode
- **2 kašike** ulja
- bibera
- so
- suvi biljni zacini

#### **Zaprška:**

- **1 kašika** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** crvene zacinske paprike

### **Priprema**

Pasulj sipati u šerpu i naliti vodom, staviti da se kuva. Kad provri prosuti vodu pa nasuti drugu i isto staviti da

prokuva. I još jednom isto ponoviti.

U šerpu od 4 l sipati ulje pa dodati seckan crni luk i seckano na veće komade korenasto povrće (šargarepu, peršun i paškanat). Dinstati 5 minuta.

Dodati u dinstano povrće, pasulj, iseckanu slaninicu i pecenicu. Zaliti sa vodom.

Kuvati na srednjoj vatri oko sat ipo pa dodati biber, so i suvi biljni začini. U tiganj sipati ulje i dodati brašno i začinsku papriku, upržiti jedan minut pa sipati u pasulj. Kuvati još 15 do 20 minuta. Pred kraj dodati iseckan peršun i beli luk.

## **Savet**