

orbast pasulj sa slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šarenog pasulja
- **500 g** slanine
- **4** šargarepe
- **1** vezica peršuna
- **malocelera-** korijen
- **1/2** ljute papricice
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **malobibera**
- **5-6** cenabijelog luka
- **1** glavica crnog luka

Zaprška:

- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1/2 kašika** emljene crvene paprike

Priprema

Pasulj oprati i naliti sa 1 litar vode. Dodati pola kašike sode bikarbone i staviti na ringlu da provri. Ostaviti da vri 15 minuta. Za to vreme svo povrce oprati i sitno isjeckati. Pasulj isprati sa cistom vodom, dodati isitnjeno povrce, isjecenu slaninu i naliti sa 1,5 lit vode. Dodati biljne zaccine i biber i staviti da se kuva prvo na najjacu temperaturi, dok ne provri, a zatim smanjiti temperaturi i kuvati oko 90 minuta. Na kraju pripremiti zapršku i zapržiti pasulj. Prijatno!

Savet