

Bakin klot pasulj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** pasulja tetovca
- **2 glavice** crnog luka
- **1 koren** paškanata
- **1 koren** peršuna
- **2** šargrepe
- **1 cen** belog luka
- **1 kašik** peršunovog lista
- **1 kašik** seckanog vlašca
- **1** krompir
- **1/2** ljute papricice
- **malotucane** paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Zaprška:

- **1-2 kašike** brašna
- **1-2 kašice** mlevene crvene paprike

Priprema

Pasulj oprati, pa ostaviti da prenoci u hladnoj vodi. Sledeceg dana, baciti tu vodu, naliti novu, pa staviti pasulj da se kuva. Kad prokljuca, baciti i tu vodu, naliti svežom, a onda dodati crni luk secen na kocke, kao i paškanat, koren peršuna, beli luk i šargarepu isecenu na kolutove. Na pola kuvanja dodati i kocke krompira. Krcitati pasulj

na tihoj vatri. Ubaciti peršunov list, vlašac i sitno seckanu papricicu. Kuvati dok svo povrce ne omekša, probati da li je dovoljno slano. Napraviti tanku zapršku od brašna i mlevene crvene paprike, pa zapržiti pasulj. Ostaviti da krcka, taman toliko dok se pecnica ne ugreje. Prebaciti pasulj u zemljane cinijice i peci dok se ne uhvati lepa korica. Poslužiti uz jogurt zacinjen vlašcem, pecenu papriku i domaci hleb... Prijatno!

Savet