

## *Pasulj sa kobasicama i suvim rebrima*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pasulja tetovaca
- **400 g** dimljenih suvih kostiju
- **350 g** kobasica
- **5** šargarepe
- **5** zelen
- **5** pastrnjka
- **5** cenovabelog luka
- **2** vece glavice crnog luka
- **3** kašikeslatke mlevene paprike
- **2** kašikesuvog biljnog zacina
- **4** kašikeulja
- **2** l vode
- **4** sveža lista peršuna

### **Priprema**

Dan pre kuvanja pasulja pasulj i dimljene suve kosti nakiseliti u ciniju sa vodom i ostaviti preko noci da odstoji, pasulj nakiseliti preko noci da bi se brze skuvao, a dimljene suve kosti nakiseliti preko noci da nebi bile jako slane.

Pasulj, dimljene suve i isecene kosti i isecenu kobasicu staviti u šerpu, preliter sa 2 l vode i staviti na šporet da se kuva, u to dodati ocišćen zelen, šargarepu i pastrnjak secen po želji, dodati friškog lista od peršuna, 2 glavice crnog luka isecenog na sitne kockice, 2 cena ocišćenog belog luka.

Kad pasulj provrije u njega dodati 3 supene kašike slatke mlevene paprike, 2 supene kašike suvog biljnog zacina, pasulj kuvati dok se meso i pasulj neskuvaju (ja sam ga kuvala na laganoj vatri oko 3h).

Pri kraju kuvanja pasulja napraviti u neku šerpicu zapršku za pasulj. Zaprška za pasulj: 4 supene kašike ulja staviti da se zagreje, u njega dodati 3 cena belog luka isecenog na sitne kockice, pržiti beli luk na ulju dok nedobije zlatnu boju, u to dodati 2 supene kašike brašna, sve dobro ismešati i istresti u pasulj uz neprekidno mešanje da se nebi stvorile grudvice, pasulj ostaviti još par minuta da se kuva zbog brašna i da bi pasulj dobio na gustoci. Prijatno.

## **Savet**

Bogato i veoma ukusno, njam njam