

Pasulj (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **400 g** šunke
- **200 g** slanine
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **3** šargarepe
- **1 koren** pastrnaka
- **1 koren** peršuna
- **1** veci krompir
- **3 lista** lovora
- **1 kašicica** tucane ljute paprike
- **1/2 kašicice** bibera
- **po potrebi** so

Za zapršku:

- **3 kašike** ulja
- **3 ravne kašike** brašna
- **2 kašicice** aleve paprike

Priprema

Pripremiti sastojke. Šunku i slaninu iseci na parcad željene velicine.

Obariti šunku (ako je domaća, ako je kupovna nema potrebe). Prokuvati pasulj, prvu vodu baciti. U šerpi u kojoj će se kuvati pasulj staviti obaren pasulj, šunku, slaninu, na veće komade isečeno povrće (šargarepa, paštrnak, peršun, krompir), staviti očišćenu glavicu crnog luka i cenove belog luka. Drugu glavicu crnog luka iseci na sitne kockice, tako?e dodati u šerpu. Naliti sa 3 l vode. Dodati i lovor i ostale začine.

Kuvati oko 2,5 - 3 h dok se svo povrće ne skuva.

U manjoj šerpi napraviti zapršku. U zagrejano ulje dodati brašno, mešati da nema grudvica, zatim dodati alevu papriku.

U skuvan pasulj dodati zapršku i kuvati još 5 minuta.

Skloniti sa vatre.

Poslužiti toplo.

Savet

Klasi?an ?orbast pasulj, prija u ovim hladnim danima. Prijatno :)