

Pasulj sa ovcim rebarcima



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja
- 2šargarepe
- **2 glavice**crnog luka
- **400 g**mesa ovceg (rebarca)
- so
- biber
- **1 kašikap**eršuna seckanog
- 1paprika crvena
- aleva paprika

Priprema

Operemo pasulj u nekoliko vode, dodamo ga u ekspres lonac. Zatim dodamo oprano meso, iseckan luk, iseckanu šargarepu, iseckanu papriku, so, peršun, alevu paprku. Nalijemo sve to vodom, zatvorimo ostavimo da se kuva. Kad je pasulj kuvan proverimo jeli dovoljno slan. :)

Savet

Ja ne zapržavam pasulj samo u ekspres lonac dodam alevu papriku. Ako nije dovoljno uvrela voda u pasulj, a ve je pasulj kuvan, u ašu uzmemu pola aše mlake vode i 1 kašiku brašna razbijemo fino, dodamo u lonac i prokuvamo još 15 minuta (dok dobijemo željenu gustinu) .