

Beli pasulj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog pasulja
- **1 glavica** crnog luka
- **po potrebi** seckana sveža paprika
- **1** lovorov list
- **1** manja šargarepa
- **po potrebi** kobasica
- **po potrebi** dimljeno suvo meso
- **1** cenbeli luk
- **po potrebi** crvene paprike
- **po potrebi** so i biljni zacin
- **po potrebi** seckano peršunovo lišće
- **po potrebi** biber

Priprema

Pasulj oprati, potopiti u hladnoj vodi i ostaviti da prenoci. Vodu izbaciti, naliti drugu i kuvati oko 10-15 minuta. Vodu procediti i pasulj naliti vrućom vodom da ogrezne, dodati pola glavice seckanog crnog luka, komadice dimljenog mesa i staviti da se kuva povremeno dolivati vodu.

Na malo ulja izdinstati drugu polovinu seckanog crnog luka, rendanu šargarepu. To dodati u pasulj kad je napola kuan, dodati još isecaknu papriku, lovorov list, isecenu kobasicu.

Na malo ulja upržiti brašno, skloniti sa vatre i odmah dodati sitno iseckan beli luk, crvenu papriku i sve dobro izmešati. Zapršku dodati u skuvan pasulj i na laganoj vatri kuvati još 10-15 minuta. Posoliti, dodati zacin i

seckano peršunovo lišce i pobiberiti.

Savet