

orbast pasulj sa teletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **250** gšarenog pasulja
- **350** gteleceg mesa od vrata
- **1** glavicacrnog luka
- **1** šargarepa
- **1** veci paradajz
- **1**list lovora
- **2-3** cenabelog luka
- **1** kašikadimljene zacinske paprike
- **malo** ljute zacinske paprike
- **2** kašikeulja
- **2** kašike brašna
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi** biljni zacin

Preprava

Pasulj oprati i staviti u šerpu sipati vode. Kad provri kuvati 15 minuta pa baciti vodu. Preliti zrnevље pasulja sa hladnom vodom. Staviti u vecu šerpu iseckanu teletinu šargarepu paradajz luk lovor. Sve prelit sa 2 litra hladne vode i krkati 60 minuta na laganoj vatri. Ako je potrebno doliti vode. Pri samom kraju kuvanja drvenom varjacom malo prognjeciti pasulj dodati beli luk, soli, bibera po želji i ukusu dodati kašiku suvog biljnog zacina. Pasulj zapržiti na ulju propržiti brašno dodati dimljenu zacinsku papriku i malo ljute zacinske paprike. Dok pasulj vri lagano sipati zapršku i pustiti da vri još 15 minuta na laganoj vatri. Prijatno.

Savet