

## ***?orbast pasulj sa suvim mesom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **140** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pasulja
- **2** glavice crnog luka
- **2** lisra lovora
- **po ukusu** zacini
- **po potrebi** voda
- **300** g suvog mesa
- **2** cenabelog luka
- Za zapršku:
  - **2** kašike svinjske masti
  - **1** kašika brašna
  - **2** kašike slatke zacinske paprike

### **Priprema**

Pasulj oprati u nekoliko voda, naliti vodom i ostaviti da prenoci. Sutradan ocediti vodu, naliti vodom, dodati sitno seckani crni luk, sitno seckani beli luk, lovorov list, zacine (so, biber i mešavinu suvog biljnog tacina). U sve to dodati suvo meso i staviti na vatru. Kuvati na umerenoj temperaturi oko sat ipo do dva (ili dok pasulj ne omekša).

Za zapršku: Mast zagrejati u tiganju, dodati brašno, upržiti, umešati slatku zacinsku papriku, sve izmešati...

...te dodati vodu i pasulj iz lonca. Ukrckati oko pet minuta...

...te sipati u lonac.

Kuvati još petnaestak minuta. Skloniti sa vatre, servirati i poslužiti.

### **Savet**

Služiti uz sezonsku salatu.Prijatno.