

Pasulj sa hamburškom slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog pasulja
- **1 glavic** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 koren** paškanata
- **400 g** hamburške slanine
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** alevne paprike
- **5 kašika** ulja
- **2 cen**abelog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** vode

Priprema

Pasulj staviti da se kuva. ?im provri prosuti vodu pa naliti novom i opet staviti da se kuva (4 puta ponoviti postupak). U šerpu sipati 3 kašike ulja i dodati sitno seckan crni luk, šargarepu na krupne štapice isecenu i paškanat isecen ka krupne štapice dinstati 5 minuta potom dodati hamburšku slaninu iseckanu ka vece kocke. Dinstati 10 minuta na laganoj vatri zatim dodati pasulj i naliti vodom. Kuvati dok pasulj ne omekša. U tiganj sipati 2 kašike ulja, brašno i alevu papriku zapržiti i potom sipati u pasulj dobro promešati kuvati još 20 minuta dodati pred kraj sitno seckan beli luk i zaciniti po ukusu solju, biberom i suvim biljnim zacinom.

Savet

?