

Pasulj sa hamburškom slaninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gbelog pasulja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2šargarepe**
- **1 korenpaškanata**
- **400 ghamburške slanine**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **5 kašikaulja**
- **2 cenabelog luka**
- **po ukususoli**
- **po ukusu bibera**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **po potrebivode**

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