

?orbast pasulj (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** pasulja gradištanca
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- **1 srednji** beli krompir
- **300-400 g** suvih rebara ili mesnatih kostiju
- **1 kašika** brašna
- **1 dl** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** aleve paprike

Priprema

Uvece prebrati pasulj i potopiti u vodu pa ga ostaviti preko noci. Ujutru prosuti tu vodu i u lonac sipati novu vodu i staviti da prokljuca. Baciti vodu pa naliti novom toplom vodom i zajedno sa rebrima (da se skine necistoca i višak soli) prokuvati pa kad prokljuca baciti i tu drugu vodu. Treci put sipati toplu vodu u lonac pa staviti pasulj da se kuva. Dodati usitnjen crni luk, ocišcene cenove belog luka i krompir koji ste iseckali na najsitnije kocke. Kad sve prokljuca dodati samo malo suvog zacina, a so ako treba pri kraju kuvanja jer to zavisi koliko su rebra slana. Pasulj kuvati na tišoj vatri 2,5 h.

Pred kraj izvaditi suva rebra na tanjir da se prohlade, a za to vreme napraviti zapršku od ulja, brašna i aleve paprike (1-2 kašicice ili po ukusu). Zapršku pažljivo sipati u vruću pasulj. Tada prohladena rebra rukama odvojiti od mesa i takođe rukama usitniti skinuto meso i vratiti ga u pasulj da se jos malo kuva. Kuvati još petnaestak minuta pa skinuti sa vatre da jelo malo odstoji i prohladi se. Služiti uz bilo koju salatu, sve idu uz

pasulj.

Savet

Svako ima neki svoj recept za pasulj, a ja ga kuvam ovako. Pasulj je jedino jelo koje zapržavam klasično jer izbegavamo zaprške, ali on bez nje nije isti. Da dodam da usitnjeni beli krompir stavljam jer se on pri dugom kuvanju raspadne i da gustinu pasulju tako da je dovoljna samo jedna kašika brašna za zapršku.