

Zapečeni pasulj sa slaninom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- **3 male** glavice crnog luka
- **1 glavica** belog luka
- **2 struka** praziluka
- **3 manje** šargarepe
- **1 vezica** svežeg peršuna
- **po želji** soli
- suvog biljnog začina
- bibera
- majcine dušice
- bosiljka
- ruzmarina
- **200 g** slanine

Za zaprsku:

- maloulja
- **po potrebi** brašna
- slatke mlevene paprike

Priprema

U odgovarajućoj šerpi potopiti pasulj i ostaviti preko noći.

Crni luk, beli luk i praziluk izblendati i dodati pasulju i kuvati na tihoj vatri, 20 minuta. Slaninu iseci sitno i dodati.

Šargarepu i peršun izblendati zajedno, pa dodati pasulju. Kuvati na tihoj vatri, oko 2 sata i 30 minuta. Potom u posebnoj posudi ugrijati malo ulja, dodati brašno i slatku papriku, napraviti klašicnu gustu zapršku. Zapršku dodati pasulju i mešati bez prestanka par minuta. Skinuti sa vatre.

Pasulj prebaciti u rernu i peci na 150 stepeni, 40 minuta, odnosno dok se ne zapece.

Savet

Prijatno!