

Pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašik**amasti
- **2 glavice**crnog luka
- **2-3 cen**abelog luka
- **3š**argarepe
- **2**zeleni
- **700 g**pasulja Sumporac
- **1 kg**dimljenih špic rebara
- **2**lovorova lista
- **po ukusu**suvi bijlni zacin
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni crni biber

Za zapršku:

- **1 kašik**amasti
- **1 kašik**abrašna
- **1 mala kašika**crvene mlevene paprike

Priprema

Crni luk iseckajte na sitne kockice, beli luk usitnite, šargarepu isecite na kolutove. Prokuvajte pasulj i meso u dve tri vode. U dublji sud stavite kašiku masti, crni i beli luk.

Dodajte šargarepu, zelen, lovorov list i zacinite.

Dodajte meso i pasulj, nalijte željenu kolicinu vode.

Krckajte oko 120 minuta na umerenoj vatri.

Pred kraj napravite zapršku. U mali sud sipajte kašiku masti, dodajte kašiku brašna i mešajte da se ne stvore grudvice. Dodajte i jednu kašikicu mlevene crvene paprike pa sve to dodajte u sud u kojoj se kuva pasulj. Ostavite na vatri još 5-10 minuta.

Sipajte u tanjir i poslužite.

Savet