

Pasulj sa mesnatim rebrima i slaninom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašik**masti
- **1 velika glavica**crnog luka
- **2 veće**šargarepe
- **1 koren**peršuna
- **malo koren**paškanata
- **400 g**pasulja
- **600 g**mesnatih rebara
- **300 g**hamburške slanine
- **1 kašik**abrašna
- **1 kašik**azacinske paprike
- **2 cen**abelog luka
- **mal**oulja
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**uso
- **po ukus**usuvi biljni zacin
- **po potre**bivoda

Priprema

Crni luk sitno naseckati, šargarepu, peršun i paškanat oljuštiti i naseci na veće komade. U veliku šerpu dodati mast, luk i korenasto povrće i lagano dinstati, kad luk postane staklast dodati slaninu isecenu na veće kocke.

Rebra staviti u šerpu i naliti vodu, staviti pola sata da se kuvaju. Prosuti vodu u kojoj su se kuvala rebra, a njih dodati u povrce, naliti vode i kuvati 45 minuta.

Pasulj kuvati u tri vode, pa ga dodati u šerpu gde je povrce i suvo meso. Kuvati dok ne omekša pasulj i meso. U tiganj sipati malo ulja, brašno i zacinsku papriku, napraviti zapršku i dodati pasulju. Dodati beli luk sitno seckan i zaciniti po ukusu biberom, solju i suvim zacinom. Na laganoj temperaturi kuvati još 20 minuta uz češće mešanje.

Savet