orbast pasulj & Beans with smoked meat

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pasulja
- **500 g**suvog mesa (kolenica, butkica..)
- **3 pruta**mladog luka
- **3 cena**belog luka
- **2 lista**lorbera
- **10**zrna sarenog bibera
- **2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašicice**suve nane
- **1/2 vezice**peršuna
- **1/4 kašicice**sode bikarbone

Priprema

Pasulj oprati i potopiti u šerpu sa vodom da odstoji preko noci. Sledeceg dana kuvati pasulj u dve vode i obe baciti (ovo se radi zbog lakšeg varenja).

Suvo meso kratko prokuvati da bi se lakše skinulo s koske. Razderati viljuškom tracice mesa.

Luk propržiti na malo ulja, dodati i beli luk.

Meso, kratko propržiti, dodati pasulj, list lorbera, biber, so i naliti vodom da ogrezne.

Pasulju dodati 1/4 kašicice sode bikarbone. Kuvati dok pasulj ne omekša. Dodati nanu i alevu papriku. Po želji

naseci list peršuna. Servirati toplo uz dodatak šarene zimske salate.

Savet