

Pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja tetovca
- **4 kašike** ulja
- **600 ml** vode
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** suve miroije
- **1/2 kašicice** belog bibera
- **1** veci loverov list
- **po ukusu** so

Zaprška:

- **100 ml** ulja
- **2 glavice** crnog luka
- **1/2** manjeg praziluka
- **4 cena** belog luka
- **1/2** crvene paprike
- **200 g** suvog domaceg mesa
- **2 kašike** aleve paprike
- **1 kašika** brašna

Priprema

Pasulj oprati u nekoliko voda. Sipati vodu da ogrezne i ostaviti da nabubri. Nabubreo pasulj iskuvati i prvu vodu isipati i oprati pasulj. Sipati cistu hladnu vodu, dodati ulje, suvi biljni zacin, so, biber, lovor i miroiju. Kuvati

pasulj oko 1 h ili dok se ne skuva. Po potrebi dodavati vodu.

Zaprška: Crni luk iseci na kockice i staviti da se prži na zagrejanom ulju. Kada dobije staklastu boju dodati praziluk isecen na kolutove. Kratko upržiti kad luk dobije zlatnu boju, dodati sitno seckanu papriku, seckani beli luk i komadice mesa. Izmešati i dodati alevu papriku i brašno. Kratko vratiti na ringlu da se uprže sastojci i zapržiti pasulj.

Savet

Odlinog je ukusa. Služiti toplo jelo!