orbast pasulj sa suvim rebrima

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pasulja
- **1 cen**belog luka
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacina
- **po ukusu**suva rebra

Zaprška:

- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**masti ili ulja
- **1/2 kašicice**aleve paprike slatke ili ljute

Priprema

Pasulji, potopi uvece i ostaviti da nabubri da bi se brže skuvao, a kuvati sutradan. Prosipati vodu u kojoj je bio potopljen naliti drugom vodom staviti da se kuva, pa kad provri, prosipati prvu vodu i naliti pasulj drugom, vrelom vodom. Dodati isecen crni, beli luk, i rebra pa kuvati na tihoj vatri dok zrna pasulja budu mekana. Posoliti i zaciniti po ukusu. U tiganj staviti kašiku masti ili ulja, zagrejati, dodati još 1-2 kašike brašna i napraviti zaprška. Kad zaprška postane rumena, dodati alevu papriku sve dobro promešati i sipati u pasulj i ostaviti da krcka još 5 minuta. Prijatno!!!!!

Savet