

Crveni pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** crvenog pasulja
- **2 glavi** crnog luka
- **1-2** šargarepe
- **1** peršin
- **1** maliceler
- **1 kašika** seckane paprike
- **1** list lovora
- **malonane** ili kima
- **po ukus** so
- **po ukus** bibera
- **2 kašike** koncentrata paradajza
- **1-2** cenabelog luka
- **300-400 g** suvog, dimljenog mesa

Za zapršku:

- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** dimljene zacinske paprike

Priprema

Suvo meso staviti u vodu i ostaviti da kuva oko 15 minuta, procediti. Pasulj ocistiti, natopiti vece pre. U lonac sipati vodu, pasulj i ostaviti da kuva nekoliko minuta, procediti vodu i sipati novu. Povrce iseckati, luk,

šargarepu, peršun, celer, dodati pasulju, dodati meso, lovor, nanu ili kim, dodati suve zaccine i neka se lagano krcka. Vreme kuvanja ovisi o vrsti pasulja, ja Izvadim pasulj i probam, dodam zaccine ako fali, so, biber, a ovde sam morala raditi zapršku, jer ovaj pasulj nije dao gustinu. Na malo ulja prepržila brašno, dodala alevu papriku i pomešala sa pasuljom, ostavila da krcka nekoliko minuta.

Savet