

?orbast pasulj sa svinjskim nožicama



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pasulja
- 4 suve svinjske nožice
- 4-5 glavica crnog luka
- ulje
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica aleve paprike
- so

Priprema

Operite pasulj, nalijte ga vodom i stavite da kuva. Istovremeno, u zasebnom sudu, pristavite svinjske nožice koje ste prethodno dobro oprali vrućom vodom i prokuvajte ih. Kad pasulj počne da vri, prospite vodu iz njega i naspite novu, a i onu u kojoj su se barile nožice. Ocistite luk i iseckajte ga u pasulj, pa kuvajte dok voda ne pobeli. Tada spustite nožice da se dokuvaju u pasulju. Na kraju, uspite u pasulj zapršku koju ste pripremili tako što ste na vrelom ulju propržili kašiku brašna i malo aleve paprike. Po potrebi posolite pasulj.