

orbast pasulj sa rebrima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**pasulja gradistanac
- **500 g**dimljenih rebara
- **250 g**crnog luka
- 2šargarepe
- 2peršuna
- 1zelena paprika
- **4 kašikemasti**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašikazacinske paprike**
- **po ukususo**
- **po ukusumleveni crni biber**
- **po ukususuvi biljni zacin**

Priprema

Crni luk sitno izseckamo i propržimo sa 2 kašike masti. Da dobije lepu zlatnu boju.

Šargarepu i peršun ocistimo i na rede izdendamo na najsitnije.

Dodamo u luk nalijemo sa 1 dl vode i na tihov vatri dinstamo da dobijemo ujednacenu smesu.

Nalijemo sa 2 l vode ostavimo da provri. Spremimo pasulj koje smo predhodno vece potopili u vodu da nabubru. I usitnimo rebra na komade.

Kada je voda provrela dodamo pasulj rebra, papriku, peršunov list, zacinimo po ukusu poklopimo i kuvamo na tihoj vatri oko 2h.

Kada se meso i pasulj skuва, napravimo zapršku. Otopimo 2 kašike masti dodamo brašno i kada malo porumeni sklonimo sa vatre dodamo zacinsku papriku. Zapršku sipamo u kljucavu corbu i ostavimo minut dva da se kuva.

Gotovu corbu ostavimo malo da se prohladi i spremno za služenje.

Savet

Ko voli pikantnije može koristiti ljutu zainsku papriku.