

orbast cili pasulj sa domacom slaninicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja tetovca
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **1 srednja**šargarepe
- **1/4 manje**gcelera
- **4 cena**Belog luka
- **150 g**domace dimljene slaninice
- so
- biber
- peršun
- ulje za zapržavanje
- **1 kašicica**cili papricice u prahu
- **1/2 kašika**eslatke aleve paprike
- **1 kašika**brašna
- voda za nalivanje pasulja
- **listsvežeg** bosiljka

Priprema

Ostaviti pasulj preko noci u vodi da nabubri. Slediće jutro ga oprati i naliti vodu da se kuva. Kada pasulj provri pustiti ga da vri desetak minuta i nakon toga prosuti vodu i naliti novu, naseći crni luk na kockice, šargarepu rendanu, rendanu celer i dodati list svežeg bosiljka, pustiti pasulj da se kuva dok se ne skuva do pola uz dolivanje vode. Kada je pasulj kuvan do pola utišati vatru i napraviti zapršku od cili paprike, slatke paprike i brašna, zapržiti pasulj i zaciniti solju i biberom, dodati slaninicu koju secemo na tanje listice, vratiti ga da se krčka na laganoj vatri dok se ne skuva do kraja. Kada je pasulj kuvan dodati mu naseckan peršun i beli luk. Služiti uz salatu po izboru.

Savet

Slaninicu dodajem na pola kuvanja kako ne bi bio prejak ukus slanine u pasulju.