

orbasti pasulj



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pasulja
- 1 veka glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 2 crvene paprike
- 3-4 dimljena svinjska rebra
- 1 veka kašika masti
- 1 kašika brašna
- 1 kašika aleve paprike
- po ukusu soli
- po ukusu suvog biljnog začina.
- po želji lovorov list

Priprema

Pasulj staviti da se kuva. Kad voda provri, naliti drugu vodu, dodati sitno seckanu glavicu crnog luka, šargarepu iseckanu na kolutove i sitno seckanu papriku i kuvati na umerenoj vatri. Dodati i dimljena svinjska rebarca.

Kada je pasulj omekšao, napraviti zapršku. Otopljenoj masti dodati kašiku brašna, malo propržiti, pa zatim dodati kašiku aleve paprike.

Umešati zapršku u pasulj, dodati mu so, suvi biljni zacin po ukusu, lovorov list (po želji) i prokrckati još 5-10 minuta.

Savet