

## *Ricet, jelo moje mladosti*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**šarenog pasulja
- **150 g**geršle (oljušteni jecam)
- **100 g**kranjske kobasice (1 kom)
- **50 g**dimljene slanine (može i pancete)
- **malosoli**
- **malobibera** u zrnu
- **malokleke** u zrnu
- **2**lovorova lista
- **50 g**crvenog luka
- **50 g**crvene mesnate paprike
- **100 g**svežeg paradajza
- **3 reznja**sušenog paradajza iz maslinovog ulja
- **100 g**šargarepe
- **1 cen** belog luka
- **malosoda** bikarbone
- **malobibera** mlevenog
- **malomaslinovog** ulja

### **Priprema**

Posebno, ostaviti pasulj i geršlu (u odvojenim posudama) da se preko noci natapaju u vodi da nabreknu. Narednog dana ocediti posebno i pasulj i geršlu i isprati ih hladnom vodom u cedilu. Pripremiti 2 šerpe jednu za pasulj a drugu za geršlu. U svaku šerpu staviti 1 lovorov list, malo bibera u zrnu, malo kleke u zrnu, malo soli i malo soda bikarbone. U jednu posudu staviti pasulj i 750 ml vode.

U drugu posudu staviti geršlu i 750 ml vode.

Kuvati na jacoj vatri dok ne provri (i pasulj i geršla) cca 10 minuta i nastaviti kuvati na slabijoj temperaturi dok se u jednoj šerpi ne skuva pasulj, a u drugoj geršla, cca 35 minuta. Dok se pasulj i geršla kuvaju pripremiti povrce. Crvenu papriku oprati i iseci na kockice. Paradajz preliteri sa vrelom vodom, oljuštiti ga i iseckati. Sušeni paradajz iz ulja iseckati na sitne kockice. Šargarepu oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Crveni luk oljuštiti i sitno iseckati. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Kranjsku kobasu iseci na tanke kolutove. Dimljenu slaninu iseci na tanke kockice. Vreme kuvanja pasulja zavisi od vrste pasulja. Meni su se i pasulj i geršla skuvali istovremeno za ukupno 45 min. Procediti kuvani pasulj, isprati ga sa hladnom vodom i odložiti u jednu posudu do korišćenja. Isto napraviti sa geršlom. U šerpi zagrejati malo ulja. Na zagrejano ulje staviti iseckani crveni luk i kratko propržite (da postane staklast), dodati iseckanu slaninu i propržiti.

Zatim dodati isecenu šargarepu, paradajz, papriku, beli luk, promešajte, kratko propržite oko 5 minuta.

Dodajte na kolutove isecenu kranjsku kobasicu te zalijte sa 250 ml vode.

Nakon 15 minuta dodati još 250 ml vode te poklopljeno kuvati dok šargarepa ne omekša, a kranjska kobasica skuva oko 15 minuta.

Dodati kuvani pasulj i kuvanu geršlu, malo bibera mlevenog, soli prema ukusu te dodati još 250 ml vode i poklopljeno kuvati dok ne zavri.

Na kraju može se dodati zaprška sa mlevenom crvenom paprikom. Ja sam radila bez zaprške.

Uz ricet meni izuzetno prijaju ukiseljeni ljuti feferoni.

## **Savet**

Nekada davno moja majka je pripremala ri?et, ne se?am se da li je bio samo pasulj i geršla ili je bilo i mesa, ali bio mi je draži od obi?nog variva od pasulja. Negde pre 20 godina prijateljica iz Slovenije je pripremila ri?et koji me je oduševio okusom.... nažalost nije htela odati tajne pripremanja tog preikusnog jela. Kako na internetu možete na?i svakojake recepte, pokušala sam da iz više recepata napravim novi koji bi mi bio najpribližniji onom od prijateljica. Nisam 100% sigurna da sam uspela dobiti njen okus, ali sam ipak veoma zadovoljna okusom koji sam dobila.