

orbast pasulj sa suvim rebrima (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za pasulj:

- **400 g** pasulja
- **2 glavi** crnog luka
- **1** paprika-sveža
- **300 g** suvih rabarca
- **100 g** suve mesnate slanine
- **2 list** lovora
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Zaprška za pasulj:

- **2 kašike** svinjske masti
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** mlevene paprike

Priprema

Pripremite odgovarajući lonac ili duboku šerpu gde će se kuvati pasulj. Suva rebra i suvo meso kao i slaninu takoe potopite u toploj vodi i oprite od viška masnoće i dima. Pasulj dobro operite u vodi, dva do tri puta, zatim pasulj potopite u vodi i ostavite da prenoci kako bi nabubreo.. Sutra dan pasulj procedite od vode, nalite pasulj vodom i stavite da provre voda, posle toga procedite i prospite tu vodu. Pripremljen pasulj nalijte toplom vodom, u njemu iseckajte sitnije crni luka, papriku te dodajte lovorov list. Zatim u pasulj dodajte oprana suva rebra, suve slanine ili suvog mesa, stavite na šporet da se kuva na laganoj vatri. Pasulj kuvati sat do dva sata sve dok ne omekšaju zrna pasulja.

U tiganj otopite i zagrejte dve kašike svinjske masti, zatim dodajte dve kašike brašna i upržite, zatim dodajte kašičicu mlevene paprike. Dobro promešajte i sjedinite sa mašću brašno i mlevenu papriku. Pripremljenu zapršku sipajte u loncu sa pasuljem, promešajte varjačom i sjedinite corbu i zapršku. U tiganj dodajte nekoliko kašika vrele corbe iz pasulja, kašikom skinite svu zapršku koja je ostala sa starne tiganja izmešajte i vratite opet u loncu sa pasuljem. Na kraju pasulj posolite po ukusu, dodajte suve začine po ukusu. Pasulj vratite na vatru i kuvate još nekih 10-tak minuta da corba sa pasuljem provre. Ringlu na šporetu isključiti, lonac sa pasuljem ostaviti poklopljen poklopcem do posluženja. Topao pasulj servirati uz sezonsku salatu kao što sam ja uz cuvenu Šopsku salatu.

Savet