Pasulj sa dimljenom kolenicom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike**ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **3**šargarepe
- **manji komad**paškanata
- **400 g**šarenog pasulja
- **1** dimljena kolenica (manja)
- **1**krompir
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Za zapršku:

- **1/2 manje šolje** ulja
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** mlevene slatke paprike

Priprema

Pasulj i kolenicu prokuvati 15 minuta u dubljoj šerpi. Prosuti prokuvanu vodu i naliti novu.

Iseci na kolutove jednu šargarepu, paškanat i krompir sitno iseckati i sve dodati u šerpu.

U manju šerpicu staviti 3 kašike ulja i propržiti sitno iseckan crni luk i dve isecene na kockice šargarepe dva, tri

minuta.

Sipati propržen luk i šargarepu u šerpu gde se kuva pasulj.

Kuvati na tihoj vatri oko 2 sata, tj dok se kolenica i pasulj ne skuvaju. Probati s vremena na vreme da li je kuvano. Zaciniti po ukusu na kraju.

Zaprška: u manju šerpicu staviti pola šoljice ulja da se ugreje, dodati brašno i kratko pržiti dok ne dobije zlatnu boju, zatim dodati alevu papriku i još par sekundi propržiti. Dodati zapršku u šerpu i kuvati još 10 minuta.

Savet