

Pasulj sa suvim rebrima (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** belog pasulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **3** **cen**abelog luka
- **500 g** suvih rebara
- **1** lovorov list
- **1** kocka za supu (govea)
- **1 kašičica** mlevene zacinske paprike
- **2 kašike** brašna

Priprema

Pasulj dobro oprati i potopiti u vodu da prenoci. Sutradan prosuti vodu, naliti novu, samo da ga prekrije i staviti na ringlu da proključa. Ponovo procediti pasulj i sipati 1l vode. Dodati suva rebra i kuvati na tihoj vatri.

Za to vreme iseckati crni luk i na masti malo propržiti. Dodati seckanu šargarepu, pa beli luk. Promešati. Ubaciti mlevenu papriku, i brašno, pa sve naliti prokuvanim pasuljom uz dodavanje još pola litra vode. Zaciniti kockom za supu i lovorovim listom. Kuvati na najtišoj vatri dok pasulj ne omekša.

Savet

Suva rebra su slana, pa nekad nije potrebno dodavati soli.