

Varivo od pasulja sa dimljenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je::

- **300** gšarenog pasulja
- **200** gbarenog gronika (svinjski podbradnjak)
- **200** gdimljenih krmenadli
- **100** gbarene slanine
- **100** gsvinjske dimljene kobasice
- **100** gšargarepe
- **100** gkrompira
- **1** glavicaluka
- **1** cenbelog luka
- **100** gsvežeg ili zamrznutog paradajza
- **100** gsveže ili zamrznute crvene rog paprike
- **malobibera** u zrnu
- **1**lororov list
- **malosoda** bikarbonate
- **1,5** lvode

Za zapršku:

- **1 kašika**svinjske masti
- **1 kašika**brašna
- **1 kašicica**slatke mlevene crvene paprike

Priprema

Dan ranije (preko noci) potopiti pasulj u vodu da nabubri. Naredni dan pasulj procediti kroz cedilo, isprati pod mlazom hladne vode i staviti u lonac u kojem ce se pasulj kuvati (nabubrela pasulj je bio težine 650 g). Dodati dosta vode i staviti kuvati na jaku vatru dok voda ne provri, cca 10 minuta. Prvu vodu u kojoj se je pasulj kuvao baciti, pasulj isprati pod tekucom hladnom vodom i vratiti u lonac u kome se kuvao. Na pasulj poslagati vece parcaadi dimljenog i barenog mesa.

Šargarepu oprati, oljuštiti i iseci na kolutove. Krompir oprati, oljuštiti i iseci na kockice. Prvi sloj luka oljuštiti, odrezati vrh i prepoloviti. Beli luk oljuštiti i prepoloviti. Paradajz preliti sa vrelom vodom i skinuti kožicu.

Na meso staviti pripremljeno povrce, polovinu sveže paprike u celo, biber u zrnu i lovorov list. Preliti sa 1,5 litara vode te staviti kuvati prvo na jaku vatru dok ne provri, pa onda vatru smanjiti da polagano krcka dok se pasulj ne skuva. Meni je kuvanje pasulja trajalo 50 minuta (šareni pasulj se brzo skuva).

Meni je kuvanje pasulja trajalo 50 minuta (šareni pasulj se brzo skuva). Pasulj ostaviti na blagoj vatri, a iz lonca izvaditi dimljeno meso u jednu posudi te kuvano povrce u drugu posudu (osim šargarepe i krompira). Kuvano povrce ja nisam koristila nego sam ga bacila. Nakon što izvadite dimljeno meso proverite slanost, ako treba dosolite varivo. Ako volite gušci pasulj odvadite višak tekucine, ali je nemojte baciti jer pasulj zna do drugog dana da popije tekucinu pa ce Vam pasulj biti pregust. Pasulj sa tekucinom u kojoj se kuvao prerucite iz lonca u šerpu (radi lakšeg serviranja i važenja, a možete ostaviti i u loncu) u kojoj ce te završiti pripremu variva. U tiganju na masti propržite brašno i dodajte crvenu mlevenu papriku i kratko propržite i zapršku uz mešanje prerucite na varivo od pasulja i kratko prokuvajte.

Servirajte sa parcadima dimljenog mesa.

Savet

Recepata za varivo od pasulja ima mnogo i verujem da svi vi ve?imate svoj na?in na koji pripremate pasulj i Vama je Vaš na?in najbolji. Ovaj moj recept je specifi?an po tome što je varivo od pasulja osnov za još dva na?ina koriš?enja variva od pasulja. Moj otac je izuzetno voleo da mu moja majka napravi zapržen pasulj. Sa druge strane svekar je kuvao dimljene butkice sa pasuljem i to baš puno butkica (2-3 kom). Kod njega nikada nismo jeli varivo od pasulja jer je on procedio vodu u kojoj se kuvao pasulj sa butkicama, malu koli?inu kuvanog pasulja vratio u tu vodu i servirao kao supu od pasulja. Ostali pasulj je napravio kao pire od pasulja i servirao sa par?adima kuvane butkice. Osnov za izradu zaprženog pasulja i pirea od pasulja je varivo od pasulja koje prvo moramo napraviti.