

Zapržen corbast pasulj (iskoristite varivo od pasulja s dimljenim mesom)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** kuvanog variva od pasulja
- **1 glavica** luka
- **1 kašika** svinjske masti
- **2 kašičice** mlevene crvene paprike
- **malok** kuvanog dimljenog mesa

Priprema

Luk oljuštiti i sitno iseckati. U plitku šerpu staviti mast te staviti na vatru da se ugrije. Na vruću mast staviti sitno iseckan luk i na laganoj vatri ga upržiti cca 10 minuta.

Dodajte crvenu mlevenu papriku, kratko promešati te dodati varivo od pasulja. Pasulj ostaviti na vatri cca 10 minuta da se sastojci sjedine.

Servirati sa kuvanim dimljenim mesom koje ste kuvali zajedno sa pasuljem.

Savet

Kada imate gotovo varivo od pasulja postoje mnoge varijante završavanja ovog jela. Moj otac, a i ja obožavali smo zapržen pasulj.