

Pasulj sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šarenog pasulja
- **50 g**peršun korena sa liscem
- **100 g**šargarepe
- 1lovorov list
- **malosoda bikarbone**
- **malosoli**
- **250 g**dimljenog gronika
- **200 g**dimljenih krmenadla
- **1 kašikasvinjske masti**
- **1 glavicacrvnenog luka**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašicicamlevene crvene paprike**
- **300 g**kiselog kupusa ribanca
- **1 cenbelog luka**
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **1 svež ili zamrznuti paradajz**

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 (nabubreli pasulj je bio težine 650 g.).

Šargarepu oljuštiti, oprati i seci na kolutove. Peršun koren oljuštiti i iseci na kolutove. Peršun list oprati pod mlazom vode. Dodati 1,5 litara vode i staviti kuvati na jaku vatru dok voda ne provri, cca 10 minuta. Prvu vodu u kojoj se je pasulj kuvalo baciti, pasulj isprati pod tekucom hladnom vodom i vrati u lonac u kome se kuvalo.

Preliti sa 1,5 litara vode, dodati , soda bikarbonu, lovorov list, so, iseckan peršun koren sa lišcem, iseckanu šargarepu te staviti kuvati prvo na jacu vatru dok ne provri, pa onda vatru smanjiti da polagano krcka dok se pasulj ne skuva (ne sme se raskuvati). Meni je kuwanje pasulja trajalo 50 minuta (šareni pasulj se brzo skuva). Kuvani pasulj procedite. Posebno u jednoj šerpi staviti kuvati dimljeni gronik i dimljenu krmenadlu (može se kuvati sa pasuljen i onda vodu u kojoj se kuvaao pasulj sa dimljenim mesom koristiti za podlevanje kiselog kupusa prilikom završnog dinstanja). Luk oljuštiti i sitno iseckati. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Sveži ili zamrznuti paradajz preliti vrelom vodom da se lakše skine kožica i sitno iseckati. Na masti propržiti sitno iseckani luk da postane staklast, dodati iseckani paradajz i kratko propržite. Na prodinstani luk sa paradajzom dodati brašno, kratko propržite, dodajte crvenu mlevenu papriku te kiseli kupus ribanac. Promešati pa podliti vodom sa oko 250 ml. vode i poklopljeno dinstati. Proveravati i ako treba podlivati sa vodom ili možete uliti i malo tekucine u kojoj se kuvalo suho meso za intenzivniji okus.

Nakon 40 minuta dodati proceen kuvani pasulj i šargarepu, iseckani beli luk, mlevenog bibera, ako je porebno dosoliti te dodati još vode da ogrezne, poklopiti i pirjati uz dodavanje manje kolicine vode da se svi okusi lepo sjedine oko 10-ak minuta.

Savet

Ovo jelo pamtim iz detinjstva, majka ga je dosta esto spremala zimi. Ne znam zašto ga nikada nisam spremala, ali kada sam ga se setila a imala sam sve sastojke kod kue odluila sam da ga pripremim i objavim da se ne zaboravi. Može se raditi posna varijanta bez dimljenog mesa koje se inae posebno kuva i na ulju ili mrsna varijanta sa dimljenim mesom i korišenjem vode u kojoj se je meso kuvalo) i na masti.