

Pasulj sa suvim kostima ali ljut



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja belog
- **300 do 400 g** suvih kostiju
- 2 ljute paprike
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1 kašica** origana
- **1 kašica** bosiljka
- **2 ravne kašike** aleve paprike
- **1 ravna kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Suve koske i očišćenu papriku od peteljke i semenki posebno staviti u lonac i kuvati 1 sat.

Pasulj koji je prenocio u vodi staviti da provri.

U šerpu u kojoj ce da kuvate pasulj sipajte vodu u kojoj ste kuvali koske i ljutu papriku. Obavezno sipajte kroz cediljku jer kod kostiju postoji opasnost da se raspadnu pa da ostanu sitne koje znaju da budu neprijatne u toku jela. Posebno skinite meso sa kostiju i ocistite papriku od ljuske koja se lako skida i stavite u pasulj koji je poceo da se kuva. Očišćene koske vratite u lonac pa dolijte vode da ponovo provri jer ce vam trebati za dolivanje. Naravno kada dolivate koristite cediljku.

U pasulj stavite iseckan crni i beli luk slobodno ne mnogo sitno, origano i bosiljak pa ostavite da se kuva dok

zrna malo ne omekšaju.

Kada je pri kraju dodajte vode iz sada očišćenih kostiju, suvi zacin i alevu papriku.

Tako ga kuvajte dok zrna ne omekšaju pa vam ne treba brašno i zaprška jer je mnogo zdravije i lakše za stomak.

Savet

Koristite bosiljak jer sa njim nema nadimanja i gorušice.