

Pašta fažol (Testenina i pasulj)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kuvanje pasulja:

- **100 g**šarenog pasulja
- **150 g**suvih rebara
- **1**lovorov list
- **malobibera** u zrnu
- **malosoli**
- **malosoda** bikarbonate

Za izradu pašta fažola:

- **2 kašik**emaslinovog ulja
- **100 g**barene dimljene mesnate slanine
- **1** mala glavica luka
- **2 cen**abelog luka
- **100 g**šargarepe
- **250 g**kuvanog pasulja
- **1 kašik**aparadajz pirea
- **100 g**testenine, pužica
- **500 ml**supe od kuvanja pasulja

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 250 g.).

Dodati 1 litru vode i staviti kuvati na jaku vatru dok voda ne provri, cca 10 minuta. Prvu vodu u kojoj se pasulj kuvao baciti, pasulj isprati pod tekućom hladnom vodom i vratiti u lonac u kome se kuvao.

Preliti sa 1 litrom hladne vode, dodati soda bikarbonu, lovorov list, biber u zrnu, so i suva rebra te staviti kuvati prvo na jaku vatru dok ne provri, pa onda vatru smanjiti da polagano krcka dok se pasulj ne skuva (ne sme se raskuvati).

Meni je kuvanje pasulja trajalo 50 minuta (šareni pasulj se brzo skuva). Kuvani pasulj procedite, ali sacuvajte tekucinu u kojoj se pasulj kuvao.

Suvo meso usitnite. Luk oljuštite i izrendajte na rendi za limun.

Beli luk oljuštite i izgnjecite ga ili sitno iseckajte. Šargarepu oljuštite i iseckajte na kolutove. Slaninu iseckajte na sitne kockice.

Testeninu stavite kuvati u vrelu slanu vodu u koju je dodano malo ulja i kuvati maksimalno 10 minuta. odmah procedite i isperite pod tekućom hladnom vodom (da ostane cvrsta i polukuvana).

Nakon prvog kuvanja testenina treba da ostane tvrda i sirova u sredini da se ne bi raskuvala kod kuvanja sa pasuljem (testenina ne sme da bude prekuvana jer ce se u gotovom jelu pretvoriti u kašu a mora ostati vidljiva testenina i pasulj).

U šerpu sipajte maslinovo ulje i kada se zagreje stavite iseckanu slaninu.

Kada slanina porumeni dodajte luk, beli luk palo propržite uz mešanje, pa šargarepu koju isto treba kratko propržiti.

Nalijte sve sa 400 ml supe od pasulja (ili vode) i kuvajte dok šargarepa ne omekša.

Dodajte skuvan pasulj, paradajz pire i usitnjeno dimljeno meso.

Ako radite jelo za dva dana odvojite samo onu kolicinu koliko Vam je potrebno za jedan dan.

To iz razloga da nakon dodavanja polukuvane testenine gotovo jelo treba da se jede toplo i sva skuvana kolicina jer testenina ce upiti svu tecnost.

Ako Vam ipak ostane gotovo jelo sa testeninom narednog dana dodati još tekucine u kojoj se kuvao pasulj (ako Vam je ostalo) ili vode.

Zatim u ceo ili deo pasulja sa povrćem dodajte svu ili deo polukuvane testenine, ostavite da provri i poslužite odmah, toplo.

Gotovo servirano jelo treba da bude kremasto.

Savet

Kako je zahladilo odlučila sam se za jedno staro jelo sa pasuljem koji još nikada nisam pravila. Nekada davno majka je spremala pasulj na sto naina. I ovo je jedan od njenih naina sa nekim mojim dodacima.