

Pasulj iz rerne sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** pasulja tetovca
- **250 g** sitno iseckanog kiselog kupusa
- **300-400 g** dimljenih rebara
- **300 g** slanine
- **2** dimljene kobasice
- **3** listica lovora
- **1,7** litre vode

Zaprška:

- **1 puna kašika** masti (ili 100 ml ulja)
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1 kašika** tucane (ljute) paprike
- **2 kašice** aleve paprike
- **1 vrhom puna kašika** brašna

Ostalo:

- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacín

Priprema

Pasulj staviti u odgovarajucu šerpu, preliti ga sa hladnom vodom, poklopiti i ostaviti da odstoji preko noci. Narednog dana prosuti vodu, naliti hladnu vodu i staviti pasulj da provri. Kada provri, opet, prosuti vodu i isprati pasulj pod mlazom tople vode. Staviti ga u dublju šerpu (koja može u rernu - moja šerpa je bila vel. 24cm).

U pasulj dodati suva rebra, slaninu, kobasicu presecenu na 2-3 parceta i lovor. Naliti sa 1,7 l vrele vode i staviti da se kuva srednjoj temperaturi. Posle pola sata ubaciti kiseli kupus i nastaviti sa kuvanjem sve dok pasulj ne bude polukuvan. Zatim izvaditi suva rebra iz pasulja i ostaviti da se prohlade, dok se spremi zaprška.

Zaprška: Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. U odgovarajucu posudu staviti mast (ili ulje) i staviti na tihu vatru da se rastopi. Na rastopljenu mast ubaciti sitno iseckani crni i beli luk i malo propržiti (oko 2-3 min.). Dodati brašno i pržiti jedan minut, pa dodati tucanu papriku (ko ne voli ljuto neka doda samo alevu papriku) i alevu papriku. Dobro promešati i sipati u pasulj, koji polako vri. Sve lepo promešati. Svinjska rebra ocistiti od koski i vratiti ih u pasulj. Posuti pasulj sa mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom. Promešati i staviti u rernu da se pece jedan sat.

Na ovaj nacin spremljen pasulj morate probati da bi ste znali koliko je ukusan...

Savet