

## **orbast pasulj**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pasulja
- 2 glavice crnog luka
- 3-4 češnja belog luka
- manje od pola struka praziluka
- 2 kašike brašna
- 1 list nane
- 1 suva kolenica
- 1 kašika masti
- 1 kašičica tucane paprike
- 2 suve paprike
- za ljubitelje ljutog (suva ljuta papricica)

### **Priprema**

Pasulj ocistiti i dobro oprati u nekoliko voda. Crni, beli luk i papriku sitno iseckati. Kolenicu iseci na sitnije parcice, a kost i kožicu s nje skloniti.

U pasulj naliti malo hladne vode, taman da pasulj u njoj ogrezne. Kada voda prokljuca, prosipati je i naliti pasulj mlakom vodom. Tokom kuvanja stalno po potrebi, dolivati mlakom vodom.

Kada je pasulj dobro omekšao zapržiti ga. Dodati još vode, da ne bude i suviše ni gust ni redak i ostaviti da vrije.

U tiganju otopiti kašiku masti i dodati sitno iseckan praziluk. Propžiti ga malo, dodati brašno i dalje pržiti, dok brašno ne porumeni. Skloniti tiganj sa vatre i preliteri pasulj, tako da zacvrci pasulj kad sipaš zapršku. Posoliti i ostaviti na tihoj vatri, da se krcka još 20 minuta uz povremeno mešanje.