

## *Pasulj sa dimljenom curetinom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** glavice crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** dimljeni cureci batak
- **po ukusu** peršun
- **1** šargarepa
- **1** zelen
- **1 kašičica** mlevene slatke paprike
- **1 kašičica** bibera
- **po ukusu** soli, zacina
- **200 g** belog pasulja

#### **Ostalo**

- **10** takzrna bibera
- **1** kocka za supu
- **3-4** lovorova lista
- **manja** šakarzna korijandera

### **Priprema**

Pre svega je potrebno je potopiti pasulj u vodi da odstoji preko noci, ili par sati. Zatim cureci dimljeni batak, takoe dan ili par sati ranije skuvati u vodi sa napomenutim zacinama i kockom supe (pilece, koje god)

Glavni postupak zapocinjemo dinstanjem seckanog crnog luka sa šargarepom i zeleni. Zatim odvajamo kuvano meso od kosti i dodajemo dinstanom povrću. Takoje dodajemo i nabubreli beli pasulj i nalivamo sve vodom da ogrezne.

Na kraju dodamo i zacine, biber, so, mlevenu crvenu papriku (po ukusu i tucanu ljutu) i ostavimo da krcka dok pasulj ne omekša. Spremno je za serviranje. Prijatno!

## **Savet**