Pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200-300 g**žutog pasulja (ili šarenog)
- **2 glavice**crnog luka
- **1**veca šargarepa
- **1** paškanat
- **1**peršun
- **3 cena**belog luka
- **oko 1,5 dl**kuvanog paradajza
- **1**suva butkica i suva rebarca
- **po ukusu**so i biber

Zaprška:

- **1 kašika**masti (ili ulje)
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati i naliti hladnom vodom. Kad provri prosuti vodu. Meso oprati, pa naliti hladnom vodom i prokuvati. Prosuti vodu i naliti novu. U šerpu sa mesom dodati svu ocišcenu zelen, sitno seckani luk i kuvati oko pola sata. Zatim dodati pasulj i kuvati sve zajedno. Pred kraj kuvanja posoliti jelo po ukusu, pa zapržiti pasulj: u manjoj šerpici otopiti mast, pa dodati brasno i alevu papriku. Zaprsku sipati u pasulj i odmah nakon toga sipati i kuvani paradajz i ostaviti da se na tihoj vatri još malo krcka.

Savet