

Pikantni pasulj



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **3** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pasulja tetovac
- **500 g** suvog vrata
- **500 g** suvih kostiju
- **1** vekašargarepa
- **2** **vece** glavice crnog luka
- **5** **cenova** belog luka
- **1/2** kašičice bibera
- **1/2** kašičice ljute aleve paprike
- **na vrh** kašičice celera
- **na vrh** kašičice bosiljka
- **na vrh** kašičice peršuna
- **na vrh** kašičice umbira
- **2** roštilj kobasice
- **1/2** kašičice sode bikarbone

Zalucena paprika:

- **1** glavica belog luka
- **10** pecenih crvenih paprika
- **po** ukus
- **po** ukusu sirce
- **po** ukusu ulje

Priprema

Pasulj tetovac ostaviti preko noci da odstoji u hladnoj vodi.

Oljuštiti papriku, iseci beli luk na listice kako bi mogli lakše odvojiti luk od paprike ukoliko niste ljubitelj tog mirisa. Iseci papriku na komadice, dodati so, ulje i sirce po ukusu. Najbolje je salatu pripremiti dva dana pre pasulja ako želite jaci ukus belog luka.

Pasulj procediti i dodati mu novu vodu i pustiti da provri i ponovo procediti i sipati novu hladnu vodu, taj postupak primeniti 3x. Što znaci da u cetvrtu vodu ne menjati.

Iseci crni luk i izdinstati ga. Zatim dodati vodu i suve kosti i krckati sat vremena. Posle toga izvaditi kosti i dodati pasulj koji ste predhodno kuvali u tri vode. Dodati zacine: biber, ljutu alevu papriku, umbir, celer, peršun i bosiljak. Takoe dodati isecenu roštilj kobasicu i krupno isecenu šargarepu. Sodu bikarbonu dodati radi lakšeg varenja. Pasulj kuvati još sat, dva ako je potrebno i duže sve dok pasulj ne krene da se raspada.

Kada je pasulj skuvan izvaditi šargarepu. I dodati 500 g suvog vrata isecenog na kockice. Kuvati još 15 minuta. Zbog velike kolicine suvog mesa ne treba soliti pasulj (ili jako malo posolite jer je meso slano).

Napraviti zapršku od ulja, brašna i slatke aleve paprike. Dodati u pasulj. Kuvati još nekoliko minuta i pasulj je spreman za serviranje.

Savet

Ukoliko nemate krznene prijatelje (kue i mace) slobodno kuvajte kosti sa pasuljem do kraja. Životinje jako loše podnose kosti i bilo koju namirnicu koja je kuvana u pasulju. Za neke je ovo nebitna informacija, ali ja sam morala da naglasim. Što se tie šargarepe ona upija štetne materije iz pasulja pa je odstranite im omekša. Idealno je skuvati veu koliinu pasulja (samo u tri vode) i staviti ga u zamrziva kako bi ste olakšali naredna kuvanja.