

orbast pasulj sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **500 g**pasulja
- **2 glavice**crnog luka
- **2 lisra** lovora
- **po ukusuzacini**
- **po potrebivoda**
- **300 g**suvog mesa
- **2 cenabelog** luka
- Za zapršku:
 - **2 kašikesvinjske** masti
 - **1 kašikabrašna**
 - **2 kašikeslatke** zacinske paprike

Priprema

Pasulj oprati u nekoliko voda, naliti vodom i ostaviti da prenoci. Sutradan ocediti vodu, naliti vodom, dodati sitno seckani crni luk, sitno seckani beli luk, lovorov list, zacine (so, biber i mešavinu suvog biljnog tacina). U sve to dodati suvo meso i staviti na vatru. Kuvati na umerenoj temperaturi oko sat ipo do dva (ili dok pasulj ne omekša).

Za zapršku: Mast zagrejati u tiganju, dodati brašno, upržiti, umešati slatku zacinsku papriku, sve izmešati...

...te dodati vodu i pasulj iz lonca. Ukrckati oko pet minuta...

...te sipati u lonac.

Kuvati još petnaestak minuta. Skloniti sa vatre, servirati i poslužiti.

Savet

Služiti uz sezonsku salatu.Prijatno.