

Neobican pasulj



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** suvog mesa
- **300 g** pasulja
- **200 g** dimljene slanine
- **200 g** suvih kobasica
- **1 kašik** paradajz pirea
- **2 kašike** ajvara
- **1 glavica** crnog luka
- **3 češnj** belog luka
- 2 ljuta papricice
- sušena nana
- sušena majcina dušica
- **100 ml** belog vina
- ulje
- so
- biber

Priprema

Pasulj staviti u šerpu sa vodom. Dodamo po jednu kašiku majcine dušice i nane. Ostiti da odstoji preko noci. Sutradan prospemo vodu, sipamo novu i stavimo na tihoj vatri da se pasulj kuva. Suvo meso, kobaseice i slaninu isecemo na parvice, isrpžimo, i dodamo u polukuvan pasulj. Nastaviti sa kuvanjem. Na ulju gde se pržilo meso, staviti sitno seckan crni luk da se isprži, dodati beli luk, ljute prapricice, sve ispržiti. Dodati 2 kašicice brašna, jednu kašicicu mlevene slatke pavlake, promešati i sipati u pasulj. Dodati ajvar, belo vino, i zaciniti po ukusu. Sipati u dublju tepsiju, pokriti aluminijumskom folijom i peci 1h na 190 stepeni.

Savet