

417. RECEPT- PASULJ

Sestavine :

- 30 dag belega fižola
- 40 dag prekajene svinjine
- 25 dag čebule
- 2 stroka česna
- 5 dag masti ali olja
- 1 dag moke
- 1 korenček
- 1 feferon
- 1 korenina peteršilja
- 1 lovorov list
- timijan
- 1 žlica ostre paprike v prahu
- 1,5 l vode
- sol (po potrebi)

Postopek:

Za pasulj fižol operemo in čez noč namočimo. Naslednji dan vodo odlijemo in dolijemo hladno svežo vodo. Dodamo nasekljano čebulo, strt česen, drobno narezano korenino peteršilja, lovorov list, timijan. Kuhamo na srednji temperaturi, dokler mešanica s fižolom ni vroča.

Dodamo prekajeno svinjino in kuhamo, dokler se meso ne zmehča, nato ga vzamemo iz posode. Dodamo prežganje s paradižnikovo mezgo, nato ostro papriko in sesekljan feferon ter na isti temperaturi kuhamo tako, da počasi vre do mehkega. Pazimo, da ne razkuhamo.