

## Чорбаст пасуљ

Потребне намирнице (за 10 особа): 2 л воде, 700 г пасуља, 2 лаворова листа, 5 г биберџа у зрну, 250 г црног лука, 1 dl уља - масти, 100 г сланине, 80 г брашна, 10 г бијелог лука, 10 г алеве паприке, 50 г парадајз пиреа, 15 г соли и 1 веза першуна.

Начин припремања. Бланширан (прокуван) пасуљ се опциједи и налије другом врућом водом. У посуду додати лаворов лист, бибер у зрну, ситно сјецкан црни лук (није обавезно). Оставити да се кува на умјереној температури док не омекша. Тада се пасуљ запржава. Запр-шка се припреми на следећи начин: у одговарајућу посуду на загрија-ној масноћи рестовати ситно сјецкан црни лук. Када је лук упола готов дода се ситно сјечена сува сланина без кожомуре, мало се и она пропр-жи па се успе брашно. Смјесу лагано измијешати затим додати ситно сјецкан бијели лук и кратко пропржи. На крају се дода алева паприка, промијеша и готова запршка се сипа у посуду уз стално мијешање. У запржен пасуљ додати парадајз - пире и по потреби фонда (вода) па још мало докувати. Склонити са грејног тијела и до служења држати у бен - мари.

Сервира се као вариво и поспе ситно сјеченим першунским ли-