Čorbast pasulj
http://kuhinjazaposlenezene.blogspot.com/2015/05/corbast-pasulj-iz-ekspres-lonca.html



250g pasulja
2l vode
1 glavica luka
2 čena belog luka
1 list lovora
suvo meso, slanina, suva rebra

Zaprška:
1 kašika masti
1 kašika brašna
3 čena belog luka
2 kašičice aleve paprike
so

Pasulj oprati i potopiti u vodu veče pre kuvanja. Ocediti.

Staviti u šerpu ili u ekspres lonac natopljeni pasulj i sipati vode da ga prekrije. Staviti na ringlu, pa kada provri, prosuti vodu i proceditи pasulj. Sada usuti 2 l vode i opet staviti na ringlu. Za to vreme, sitno isekati crni luk, očistiti 2 čena belog luka i preseći na pola, zatim dodati lovorov list i suvo meso (rebra, suvo meso, parčad slanine, samo kožuru od iskorišćene slanine itd.) Staviti lonac da provri, pa ako se kuva u ekspres loncu, zatvoriti i sačekati da počne da zviždi, nakon čega smanjiti ringlu na 7 od 9 podeoka i kuvati sve do 1/3 uobičajenog vremena potrebnog za kuvanje (varira od vrste pasulja); ukoliko se kuva u običnom loncu, sačekati dok ne provri, smanjiti temperaturu na 3 od 9, poklopiti i kuvati sat, dva, u zavisnosti od vrste pasulja.
Kada se pasulj skuva, ostaviti ga da vri, a pripremiti zaprsku na sledeći način: u šerpici otopiti kašiku masti. Dodati brašno i malo propržiti, zatim dodati sitno seckani beli luk, pa pržiti dok ne zamiriše. Sipati preko vrijućeg pasulja. Dodati alevu papriku, zatim probati i dosoliti po ukusu (u zavisnosti od slanoće suvog mesa). Po želji dodati suvi začin od povrća. Kuvati 10-ak minuta da bi se zaprška sjedinila sa čorbom.