

# Maneštra

## Za 6 osoba

1 glavica crnog luka  
3 čena belog luka  
200 g belog pasulja  
200 g crvenog pasulja  
400 g krompira  
2 kašike ulja  
50 g slanine  
1 l vode  
300 g suvih rebara  
200 g suvog mesa  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
 $\frac{1}{4}$  kašičice bibera  
200 g blitve  
30 g kisele pavlake

## Način pripreme

1. Očistiti i sitno iseckati pola glavice crnog luka. U odgovarajuću zagrejanu posudu sipati ulje, dodati seckani crni luk, prodinstati ga. Naliti ga sa vodom i kuvati.
2. Drugu polovinu glavice crnog luka, 3 čena belog luka i slaninu izmiksati dok se ne dobije kremasta masa. Sve ovo sjediniti sa crnim lukom i vodom i kuvati. Zatim dodati iseckano na kockice suvo meso, ostatak slanine i prethodno skuvana suva rebra.
3. Kada sve ovo prokuva smanjiti vatru, ubaciti oljušten i na kockice iseckan krompir i jedan krompir sečen na pola koji se koristi za zgušnjavanje maneštre, začiniti solju i biberom. Kuvane polutke krompira ispasirati, pa vratiti posudu da zgusne tečnost, dodati blitvu i kuvani pasulj iz konzerve. Prokuvati.
4. Servirati sa dodatkom kisele pavlake, po želji i ukusu.