

JOTA

- pola kilograma fažola
- pola kilograma narezanog kiselog kupusa
- 1 do 2 krumpira
- 2 mrkve
- 1 kapula (crveni luk)
- sol, papar, lovor, maslinovo ulje
- suho meso (špic rebra ili buncek, ili nešto slično po vašem izboru)
- komad slanine (količina po vašoj želji)
- pešto (slanina, pretusimul, bili luk)

Fažol namočite preko noći. Suho meso stavite kuhati, ja obično kupim špic rebra, koja daju miris, ili ako se baš netko zaželio suhog mesa kupim koljenicu, buncek (ja ne jedem suho meso još iz vrimena kad bi sezonski, za vrijeme školskih praznika, radila u delikates prodavaonici, u kojoj se prodaju suhomesnati proizvodi - ajme majko - previše tog mirisa oko mene, a lito, alkohol, izlasci do jutra). Kad suho meso prokuha obavezno bacite prvu vodu, opet stavite kuhati. Zavisno od mesa, kvalitete, starosti i sl. trebat će vam bar sat vrimena i više.

Namoćeni fažol stavite u teču, dodajte vodu te onda sitno sjeckanu kapulu, pa kad prokuha stavite fažol, jednu mrkvu, jedan krumpir ili vi stavite ono što inače stavljate kad kuhate fažol. Kisleli kupus dobro operite, te na malo maslinova ulja isjeckajte dva češnja bilog luka i «šaku» sitno nasjeckanog pretusimula te pričekajte da se to malo spari (nikako ne smije zagorit bili luk), pa onda dodajte naribani kiseli kupus. Dodajte još par zrna crnog papra i list lovora.

Kad je fažol sa suhim mesom gotov dodajte kiseli kupus, pešt (sitno rezana slanina, bili luk i pretusimul sitno, sitno isjeckan, skoro zgnječeni), dodajte crvene paprike, zgnječeni krumpir i zgnječenu mrkvu te koje zrno zgnječenog fažola kojeg ste kuhali i sve kuhajte dok fažol i buncek nisu skuhani i dok se fažol ne zgusne.

