

## **Prebranac (3)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g**pasulja
- **500 g**suvog mesa
- **1 glavicacrnog** luka
- **4 listicalorbera**
- **2 kašikeajvara**
- suvi biljni zacin
- biber
- miroija
- **1sveža paprika**
- **1šargarepa**

#### **Za zapršku:**

- **4 veca cenabelog** luka
- aleva paprika
- brašno
- ulje

### **Priprema**

Pasulj naliti toplom vodom i staviti da provri. Kada provri, prosuti vodu, i naliti novu, hladnu vodu. Dodati meso iseceno na veće kocke, luk sitno iseckan, iseckanu šargarepu, svežu papriku, lorber i ajvar. Kuvati pasulj (ako je potrebno dodavati vodu), dok ne omekša (vodeći racuna da zrna ostanu cela). Vode treba da ostane jako malo, samo da se prelije pasulj. Pasulj povegetiti, dodati biber i miroiju. Uzeti odgovarajući pleh, podmazati ga i

izruciti pasulj. Rernu zagrejati na 200 stepeni.

Zaprška: beli luk sitno iseckati i staviti na malo ulja da se proprži. Dodati brašno, propržiti minut, dva, staviti alevu papriku, promešati i preliti preko pasulja, u plehu. Sve dobro promešati i staviti u rernu da se zapece. Poslužiti uz salatu po želji.

### **Savet**