

Zapečen pasulj (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešavine pasulja
- **2 velik**acrna luka
- **3 velika cen**abelog luka
- **1 konzerva (400 g)**pelat paradajza
- **2 kaš**ikebrašna
- **2 kaš**icicealeve paprike
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Mesavinu pasulja potopiti u vodu i ostaviti nekoliko sati da odstoji, staviti da jednom vri procediti. Sitno iseckati crni luk, beli luk preseći na pola dodati u pasulj naliti vodom dodati so, zacin po ukusu i kuvati dok napola ne omekša. Paradajz iseckati, napraviti zapršku i umešati u pasulj, preliti u tepsiju i peci oko 80 minuta. (u toku pečenja jednom, dvaput pomešati).

Savet