

## **Letnji prebranac**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**pasulja belog
- **2 glaviceluka**
- **1 kašicicabeli luk u prahu**
- **4 oljuštenaparadajza**
- **po malobosiljka**
- origana
- majcine dušice
- soli

### **Priprema**

Pasulj potopiti preko noci da nabubri. Sutradan ga skuvati. Iseci luk na rebarca pa ispržiti na ulju. Paradajz oljuštiti i iseci na kocke. Blago ih pritisnuti da izadje visak soka. Dodati ih u izdinstan luk. Pržiti 5 minuta pa dodati proceen pasulj. Zaciniti mediteranskim biljem i posoliti. Sipati u tepsijicu i staviti u rernu na 200 stepeni oko pola sata.

### **Savet**