

## Letnji prebranac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** pasulja belog
- **2** glavice luka
- **1 kašičica** beli luk u prahu
- **4 oljuštena** paradajza
- **po malo** bosiljka
- 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