Prebranac od šarenog pasulja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šarenog pasulja
- **2 vece glavice**crnog luka
- **3**šargarepe
- **1 glavica**belog luka
- **1 prut**kobasice
- **1 sveza**sveža crvena paprika
- lovorov list
- so
- suvi biljni zacin
- tucana paprika

Priprema

Pasulj staviti da prokljuca i prvu vodu prosuti. Staviti da se kuva sa navedenim sastojcima. Kuvati dok pasulj omekša. Skuvani pasulj rešetkastom kašikom izvaditi i presuti u tepsiju. Naliti vodom u kojoj se kuvao pasulj. Posebno napraviti zapršku od ulja, brašna i aleve paprike, pa preliti preko pasulja. Iseckati dosta belog luka i ubaciti u pasulj. Sve promešati i staviti u rernu da se zapece.

Savet

Šareni tamni pasulj je jako zdrav i ukusan, ako se priprema kao prebranac.