Zapeceni pasulj sa kobasicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pasulja
- **2** veca luka
- **1**šargarepa
- **2**paprike
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **malo**bibera u zrnu
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **2 pruta**kobasice
- **100 g**slanine
- **1 cen**belog luka
- **3**lovorova lista

Priprema

Pasulj oprati i ostaviti da prenoci. Promeniti vodu, dodati iseckan luk i šargarepu, cele paprike, zaciniti. Kada se skuvan, sipati ga u odgovarajuci sud, dodati iseckanu kobasicu i slaninu. Na ulju propržiti beli luk, dodati malo brašna i aleve paprike. Preliti pasulj i promešati.

Jelo zapeci u rerni na 220 C, oko 30 minuta...

Savet