Prebranac (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pasulja (tetovac)
- **200 g**crnog luka
- **2 češnja**belog luka
- **1 kašika**slatke zacinske paprike
- **2 lista**lovora
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- biber i so
- **malo** ulja

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati i potopiti u hladnu vodu. Ostaviti da prenoci. Procediti, sipati novu vodu i staviti na ringlu. Kada provri, procediti, pa naliti sa mlakom vodom. Polovinu mere crnog luka sitno iseckati, pa ubaciti u pasulj da se zajedno kuva. Dodati kašiku suvog biljnog zacina i ostaviti da se kuva, dok pasulj ne omekša. Povremeno promešati i dolivati vode, tek toliko da pokrije pasulj. Kuvan pasulj procediti, s tim što se voda ovaj put sacuva. Preostali crni luk iseckati na rebarca, a beli luk propustiti kroz presu, ili sitno izrendati. Na malo ulja izdinstati crni i beli luk, pa kada je na pola gotov, dodati so i list lovora. Kada je luk izdinstan do kraja, skloniti sa ringle i umešati slatku zacinsku papriku. Ko voli, može dodati i ljutu papriku. U podmazanoj tepsiji sipati polovinu pasulja, posoliti i pobiberiti, po ukusu, preko toga rasporediti luk, pa ponovo pasulj i opet, po malo posoliti i pobiberiti. Naliti sa vodom koju smo sacuvali i staviti u rernu na 200 C. U prvih pola sata, jednom do dva puta promešati, a onda ostaviti da se zapece, bez mešanja. Pasulj je gotov, kada se stvori blaga korica na vrhu.

Savet