

Srbijansko gravce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pasulja
- **500 g** crvenog luka
- **1 glavica** belog luka
- **1,5 dl** ulja
- **3 list** lovora
- **500 g** groštiljskih kobasica
- **2 kašike** tucane paprike
- **3 kašike** mlevene (aleve) paprike
- so
- mleveni biber
- biber u zrnu
- zacin

Priprema

Pasulj ostaviti preko noci u hladnoj vodi. Prosuti tu vodu, naliti drugu i ostaviti da prokljuca. Nakon toga prosuti i tu vodu i naliti trecom. Kuvati dok pasulj ne bude gotov 70 %. Posoliti. Crveni i beli luk iseci sitno i staviti da se prži. U to isekati 2-3 kobasice i sve zajedno propržiti. Dodati lovorov list, biber, biber u zrnu, tucanu papriku, mlevenu papriku, zacin. U odgovarajucu tepsiju naliti polovinu pasulja, pa sipati fil od luka i preko još jedan sloj pasulja. Preliti vodom preostalom od kuvanja pasulja. Nareati i preostale kobasice. Zapeći na 200 C, 30 minuta.

Savet