Makedonsko tavce



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g crnog luka
- 200 g pasulja tetovca
- 4 cena belog luka
- 3 dl ulja
- 3 suve crvene paprike
- 3 kašike zacina
- 2 suve ljute papricice
- 2 lista lorbera
- 1 paradajz
- mleveni biber
- so

Priprema

Uvece ocistiti pasulj, staviti u lonac i naliti vodom. Sutradan prosuti vodu, naliti drugi hladnu vodu i pristaviti da se kuva. Kada provri nekoliko kljuceva, ponovo prosuti vodu, naliti mlakom vodom, dodati ljute papricice i upola skuvati pasulj. U meuvremenu na zagrejanom ulju propržiti iseckan crni luk. U zemljanu posudu ili vatrostalni sud stviti red pasulja, red prženog luka. Svaki red malo posoliti, pobiberiti, posuti zacinom , sitno isecenim belim lukom i po sredini porežati paprike, paradajz isecen na kolutove i lorberov list. Odozgo treba da bude pasulj, a preko njega porežati tanke kolutove crnog luka. Zaliti vodom u kojoj se kuvao pasul. Peci u rerni na umerenoj temperaturi dok voda ne ispari, a pasulj omekša. Ne sme se mešati.