Zapeceni pasulj

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pasulja
- **5 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **200 g**aleve paprike
- **2 kašike** brašna
- **200 ml**ulja
- **1 manja**šargarepa
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- lovor

Priprema

Ocišcen pasulj staviti u hladnu vodu da odstoji preko noci. Narednog dana pasulj ocediti od te vode, pa naliti sa novom i staviti da se kuva. Kada pasulj prokljuca ocediti ga od te vode i naliti drugom. U pasulj dodati sitno iseckanu šargarepu i sitno iseckane 3 glavice crnog luka, so, zacin, mleveni biber i lovorov list. Povremeno kontrolisati da voda ne uvri i pasulj ne zagori. Kuvati dok se pasulj ne skuva (ne treba da se prekuva odnosno da se zrno raspadne). Kada bude kuvano, ocediti ga od vode ali ne skroz, ostaviti i malo tecnosti da ne bude suv. U posebnom sudu sipati ulje i lagano pržiti sitno iseckan beli i 2 glavice sitno iseckanog crnog luka. Kada se luk lepo uprži dodati brašno, zatim alevu papriku, lepo promešati i dodati oceenom pasulju koji lagano vri na tihoj vatri. Lepo izmešati i dodati na listice isecenu slaninicu. Sipati u podmazanu tepsiju i peci na 200 C 30 minuta. Prijatno!

Savet