

Zapečeni pasulj sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pasulja tetovca
- lovorov list
- **2** šargarepe
- **1** celer

Za preliv:

- **1** glavicacrnog luka
- **1** kašika aleve paprike
- so
- **1** kašikamasti

Za zapršku:

- **1** kašikamasti
- **1** kašikabrašna

I još:

- **1 kg** kobasica po želji

Priprema

Pasulj dobro oprati. Prethodnu noc potopiti u hladnu vodu. Narednog dana odliti vodu i naliti novu tek toliko da pasulj ogrezne, naseci šargarepu i celer. Dodati listic lorbera. Kuvati oko sat vremena na laganoj vatri, bivodeći racuna da voda ne ispari. Ako je potrebno dolivajte po malo vode.

Iseckati crni luk na sitne kockice. U šerpici zagrejati mast i dodati luk, kratko propržiti, skloniti šerpicu sa vatre i dodati kašiku aleve paprike.

Napraviti zapršku tako što upržimo kašiku masti i kašiku brašna.

Kad je pasulj skuvan, gnjecilicom sve dobro izgnjecimo sa povrcem zajedno, nalijemo zapršku sa brašnom i posolimo po ukusu. Vatrostalnu ciniju ili zemljanu posudu podmažemo i nalijemo pasulj, preko pasulja preliv od crvene paprike i luka, a preko poreamo kobasicu po želji. Zapećemo još 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet