

Zapečeni pasulj



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** tetovaca pasulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 kašika** masti
- **so**
- **1 list** lorbera
- **1/2 kašičice** aleve paprike

Priprema

Pasulj prethodno vece potopiti u hladnu vodu. Ujutru ocediti i naliti novom kolicinom vode. Kuvati oko sat vremena dok pasulj ne omekša, dodati list lorbera. Odliti višak vode. Pasulj blago izgnjeciti, ali da ostane i po koje celo zrno. Dodati seckani cen belog luka i so. Rasporediti smesu u pekac koji smo blago podmazali sa mašcu. Odozgo preliterati sa malo otoljene masti, crvene paprike i sitno seckanim crnim lukom. Staviti u prethodno zagrejanu rernu i zapeći nekih 20-tak minuta. Ukoliko postite zamenite mast sa uljem. Takoe možete dodati i koji komad kobasice ili slanine i zve zajedno zapeći. Prijatno!

Savet