

Tavce na gravce



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **3 dl** ulja
- **500 g** crnog luka
- **2 cene** belog luka
- **1 list** lovora
- **2 kašicice** aleve paprike
- **po ukusu** leveni biber
- **po ukusu** soli, siviog biljnog zacina
- **1 parce** dimljene slanine
- **3 parceta** suvih rebara
- **1-2 ljute** papricice

Priprema

Pasulj operite i ostavite da odstoji preko noci u hladnoj vodi. Sutradan prosuti vodu, naliti hladnom vodom i kuvati dok ne prokljuca. Tada ga ocediti, naliti vrelom vodom i kuvati dok ne omekša, vodeći računa da se ne prekuva. Potom ga ocediti od vode. Crni luk iseci na tanke kolutove. 2 dl ulja zagrijati i ispržiti crni luk da porumeni. Dodati kašicicu aleve paprike i zacine po ukusu. Zemljano posudu podmazati uljem i ravnomerno rasporediti red pasulja pa red isprženog luka. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav pasulj i luk. Svaki red luka zalivati preostalim uljem. Poslednji red treba da bude pasulj. Odozgo staviti lovoroš list, rasporediti slaninu i rebarca i peci u zagrejanoj rerni 25 minuta. 1 dl ulja zagrijati, dodati iseckan beli luk i alevu papriku i prelitи preko pasulja. Stavite suvu ljutu papricicu i pecite još 25 minuta. Služiti toplo.

Savet