

Postan prebranac sa paprikom iz turšije



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je

- **600 g** pasulja
- **4 gl**avice crnog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **3-4** paprike iz turšije
- **1** suva paprika
- **1 kaš**ika aleva paprika
- **oko 100 ml** ulje
- **1 kaš**ica bibera
- **1 list** lovora
- **1 kaš**ica soli

Priprema

Skuvati pasulj sa suvom paprikom 1/2 glavice crnog luka, belim lukom i lovorovim listom. Papriku potopiti u toplu vodu nekih pola sata, ocediti i iseci drške. Crni luk upržiti na ulju dodati alevu papriku i sve vreme mešajući sipati pomalo pasulja i zaciniti. Paprike napuniti pasuljem poredjati na tepsiju preko prebranca i zapeci u rerni.

Savet