

Prebranac (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pasulja
- **200 ml** ulja
- **4 glave** crnog luka
- 3 lovorova lista
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** slatke začinske paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** mešavine suvog biljnog začina
- **po potrebi** vode

Priprema

Pasulj oprati u nekoliko voda, potopiti ga i ostaviti da prenoci. Sutradan ocediti vodu, naliti vodom, dodati lovorov list i kuvati na umerenoj vatri (uz dolivanje vode). Za zapršku. Na ulju upržiti sitno seckani crni luk, dodati slatku začinsku papriku, sitno seckani beli luk, mešavinu suvog biljnog začina, skloniti sa vatre. U vatrostalnu posudu staviti red luka, pa red pasulja, posoliti, pobiberiti (postupak ponoviti još jednom), te pasulj staviti u zagrejanu rernu i zapeci 20 minuta na 200 stepeni.

Savet