Jagnjeca kolenica u prebrancu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jagnjece kolenice
- **1 kg**belog pasulja (velikog zrna)
- **3-4 glavice**crnog luka
- **3-4 kašicice**aleve paprike slatke
- **2-3 kašicice**aleve paprike ljute

Priprema

Vece pre spremanja rucka, stavite pasulj u hladnu vodu i kuvajte 15 minuta. Zatim izlijte tu vodu, podlijte vrucom vodom i kuvajte dok pasulj ne omekša. Kolenice posolite i ostavite u hladnom do pripreme.

U tepsiju (vatrostalnu posudu) stavite na listice naseckan crni luk, tako da pokrije dno, zalijte kuvani pasulj u posudu zajedno sa vodom od kuvanja, tako da voda bude u visini pasulja. Naspite alevu papriku i slatku i ljutu, malo slatke ostavite za zaprsku. Dodajte ulje i sve dobro promešajte, kolenice složite u posudu, pokrijte folijom ili poklopcem od posude i stavite u rernu na 200 stepeni 2,5 sata. Kolenice povremeno okrenite da ne izgore odozgo. Kada je skoro gotovo, napravite tanku zaprsku od ulja brašna i slatke aleve paprike i prelijte preko prebranca, promešajte. Temperaturu povecajte na 220 i vratite u rernu na još 15 minuta. Prijatno.

Savet