

Prebranac (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog pasulja
- **po ukusu** so, biber
- **2 glavice** crnog luka
- **1/2 struka** praziluka
- **1** šargarepa
- **1** šoljica ulja
- **3 kašike** brašna
- **2 kašike** alevne paprike
- **2 list** lovora

Priprema

Pasulj skuvati samo u vodi, ali da se ne prekuva.

U pekac sipati ulje, naseci crni luk, praziluk i na krupno narendati šargarepu pa propržiti, dodati brašno i alevu papriku i lovor.

Dodati pasulj, zaciniti po ukusu, da ne bude mnogo tecnosti.

Staviti u rernu da se zapece.

Savet