Prebranac sa kobasicama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pasulja (tetovca)
- **1 kg**luka crnog
- **3**slatke paprike
- **200 g**svinjske masti
- **4**suve kobasice
- **1 kašika**biljnog zacina
- **1 kašika**slatke tucane paprike
- **2 srednje**rendane šargarepe

Priprema

Pasulj ocistiti i oprati, sipati ga u loncu, dodati vodu i staviti na vatru da provri. Dva puta vodu promeniti kada provre, treceg puta nalijemo vodu u pasulj, 1-2 glavice luka crnog narežemo sitno i stavimo da se kuva. Kuvati pasulj najmanje dva do tri sata, (sve zavisi od pasulja koje je sorte i kakav je).

Kada je pasulj skuvan, procediti ga od vode (vodu ostaviti 2-3 dl.). Luka narezati na režnjeve i šargarepu narendati dodati svinjsku mast (ako je posan pasulj dodati ulje) i dinstati da se luka lepo uprži i postane staklast.

Upržen luka sa šargarepom posolimo dodamo biljneg zacina, tako isto i pasulj posolimo po ukusu i dodamo biljneg zacina. U tepsiji reati red pasulja pa red uprženog luka sa šargarepom i sve tako nastaviti dokle ima luka i pasulja. Vodu iz pasulja što smo ostavili dodati u tepsiji preko pasulja, kašikom prodrmati da se voda lepo sa pasuljem sjedini.

Kobasice recnuti na nekoliko mesta i poreati po pasulju, a izmeu njih ocišcenu slatku papriku. Zagrejati rernu na 200'C staviti tepsiju sa pasuljem i kobasicama i peci oko 30 minuta.

Napraviti zaprška od masti i tucane slatke paprike, i preliti preko zapecenog pasulja. Vratiti nazad u rernu još 10-tak minuta. Služiti toplo uz paradajz salatu i ljutu papricicu.

Savet

Prebranac pasulj je jelo koje može biti i posno i mrsno pripremljen. Ovde imam na slici mrsno pripremnjen sa paprikom i kobajom ukusan je i svi ga obožavamo. Prijatno!