

Prebranac (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krupnog belog pasulja
- **500 g**crnog luka
- **500 g**junece rozbratne ili vrata
- **500 g**suve junetine
- **350 g**dimljene kobasice
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** slatke zacinske paprike
- **1/2 kašičice** ljute zacinske paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **3** suve paprike

Priprema

Pasulj oprati i pustiti da provri. Kad provri pustiti 10 minuta da vri i baciti prvu vodu, a pasulj isprati hladnom vodom naliti šerpu sa vodom i pustiti pasulj da se krcka 30 minuta.

Luk iseckati i propržiti na ulju. Skloniti luk sa ringle i staviti u luk 2 male kašičice aleve paprike. Dodati i ljute tucane paprike po ukusu. U vecu posudu staviti očen pasulj ali ne svu kolicinu skuvanog pasulja.

Drugi deo pasulja ostaviti da se pokrije meso, preko pasulja staviti luk, dodati sveže junece meso iseceno na kocke, dodati suvo meso secenu kobasicu. Suve paprike napuniti sa pasuljem i složiti izmeu mesa, osoliti, pobiberiti, dodati suvi biljni zacin po ukusu.

Prekriti pasuljem i naliti sa hladnom vodom da ogrezne, pokriti sa alu folijom i staviti u rernu na 200 stepeni oko 100 minuta. Povremeno otvoriti rernu i ako treba dodati još malo vode.

Skinuti foliju pa pasulj vratiti u rernu na 5 minuta.

Poslužiti uz sezonsku salatu. Prijatno.

Savet