

Suva paprika punjena tetovcem



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pasulja (tetovca)
- 2 vece glavice crnog luka
- 1 list lovora
- suvi biljni zacin
- so
- 1 kašika mlevene paprike
- biber
- 4-5 suve paprike
- 200 g suvih rebara
- mast (ili ulje)

Priprema

Pasulj naliti vodom, staviti da se kuva. Kada malo nabubri, procediti i naliti novom vodom. Kada pocne kljucati dodati rebra, krckati na tihoj vatri, da se pasulj ne bi raspao.

Luk samleti i propržiti, dodati list lovora, mlevenu papriku, skuvani pasulj, biber, so i zacin po ukusu.

Preliti vodom u kojoj se kuvao pasulj, da ga pokrije, skloniti tepsiju po strani.

Suvu papriku staviti u vodu, da prokljuca oko 3 minuta, da malo omekša, ocistiti od semenja i napuniti pasuljem, staviti u tepsiju s pasuljem i rebrima.

Rernu ugrijati na 180 C, staviti pasulj da se zapece i dobije gustinu.