

# **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 tijeho vatri, da se pasulj ne bi raspao.

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

Prelitи vodom u kojoj se kuvalo pasulj, da ga pokrije, skloniti tepliju po strani.

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

Rernu ugrejati na 180 C, staviti pasulj da se zapeče i dobije gustinu.