

## Prebranac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **250** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg**krupnijeg belog pasulja
- **500 g**juneceg mesa od vrata
- **500 g**suvog juneceg ili ovcijeg mesa
- **3**suve paprike
- **po ukusu**soli, bibera, zacina
- **500 g**crnog luka
- **po ukusu**aleve slatke i ljute 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 45 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 oče?en 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, suve paprike napuniti sa pasuljem i složiti. Izme?u mesa posoliti, 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. Na kraju sve fino složiti u zemljanu posudu i prekriti pasuljom.

## Savet