

Pasulj na tavce



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **250 g** suvih rabarca
- **2 glavice** crnog luka
- **malosoli**
- **1 kašika** aleve paprike
- **2 kašike** brašna
- **150 ml** ulja

Priprema

Pasulj oprati i staviti da se kuva u šepri sa vodom zajedno sa suvim rebarcima. Dodati malo soli i 50 ml ulja. Kuvati 90 minuta ili dok u šepri ne ostane malo vode.

Luk iseckati i propržiti na 100 ml ulja. Dodati brašno i alevu papriku, a zatim pržiti još 3 minuta. Ovim preliti kuvani pasulj i rebarca, a zatim ga preruciti u tavce i zapeci u rerni na 180 stepeni tridesetak minuta.

Savet