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
- **malo**soli
- **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 šerpi 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