

Gravce na tavce (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja tetovca
- **1 kg** crnog luka
- **500 g** suvog govežjeg mesa, može i sirovo
- **1 dl** ulja
- **po ukusu**
- biber
- aleva paprika
- suvi biljni začini
- **2-3** feferone
- **2-3** lovorova lista

Priprema

Pasulj ostaviti preko noći u hladnoj vodi. Staviti ga da se kuva, prvu vodu baciti, a posle ga kuvati u malo vode, samo paziti da se ne prekuva, da zrna ostanu u celo. Za to vreme, sitni iseckati crni luk, pržiti ga dok masa ne padne na pola, začiniti biberom, solju, suvim biljnim začinom i alevom paprikom. U drugoj posudi kuvati meso. U zemljanu posudu redjati luk, procedjen pasulj, poredjati komade mesa, lovorov list, i na jedan kraj dodati feferone, za onog ko voli ljuto. Podliti vodom u kojoj se kuvalo meso. Peci u zagrejanj pecnici na 220-250 stepeni pola sata do 40 minuta, dok ne poprimi lepu koricu.

Savet