

Pasulj prebranac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Pasulj:

- **700 g** pasulja
- **1 glavica** crnog luka, sitno seccnog
- **1** šargarepa
- **2** cenabelog luka
- **1,5 kašika** soli

Nadev:

- **8 zrnacnog** bibera
- **3** lovorova lista
- **4-5 glavica** crnog luka, secenog na rebarca
- **1-2 struka** praziluka, secenog na trake
- **2** paprike iz turšije, secene ka trake
- **1,5 kašica** azacina
- **2 kašike** kecapa
- **5 kašika** ulja
- **1 dl** vode

Zaprška:

- **2** suve paprike
- **2 kašike** aleve paprike
- **5 kašika** ulja

Priprema

Pregledati da li su sva zrna pasulja zdrava i oprati ih pod mlazom vode, pa staviti u šerpu i naliti vodom da ogrezne (da prelije za 2 prsta pasulj).

Kad provri, baciti vodu i naliti drugom da ponovo provri.

I drugu vodu baciti pa naliti duplo vecom kolicinom vode. Dodati sitno seckanu glavicu luka, sitno seckani beli luk, sitno seckanu šargarepu i so.

Tako da prokljuca, pa smanjiti vatru i ostaviti da se kuva dok se potpuno ne skuva, a da zrna ostanu cela.

Za to vreme pripremiti nadev i iseckati crni luk na rebarca, praziluk na trake i papriku iz turšije na trake.

Na malo ulja, kratko propržiti zrna bibera i lovor...

Dodati crni luk, praziluk i papriku i dinstati dok ne omekšaju...

Na kraju dodati kecap i zacin...

Kad se sjedine ukusi, nakon 3 minuta dinstanja, izruciti nadev u vec skuvani pasulj.

Na malo ulja, kratko propržiti iscepkanu suhu papriku..

...i dodati alevu strogo vodeci racuna da ne pregori...

Sve to dodati pasulju, dobro promešati i preruciti u pleh...

Tako pasulj zapeci u pecnici na 180-200 C. Od prilike, treba da izgleda ovako...

Za posluženje, lako se prebaci u ciniju... Prijatno...

Savet

Da bi se pasulj skuvao za 2- 2,5h, prethodnog dana, potopiti ga u vodi i ostaviti da prenoci...