

Prebranac sa pecurkama i prazilukom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja tetovca
- **200 g** pecuraka - šampinjona
- **1/2** praziluka
- **1 puna kašičica** slatke aleve paprike
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **1** crveni luk
- **2 manje glavice** crnog luka
- **malobrašna**

Priprema

Pasulj staviti u šerpu i naliti hladnom vodom i staviti da provri pa procediti i baciti prvu vodu, zatim ponoviti postupak samo dodati sitno iseckan luk zatim ponovo procediti pa prosuti i drugu vodu pa naliti trecu i ostaviti da kuva dok neomeksa. Pecurke iseci na listice pa prodinstati na ulju, praziluk naseci na tanke kolutice pa ga propržiti na malo ulja dok nepostane staklast pa ga dodati pecurkama i sve zajedno izmesati i skinuti sa vatre. U vatrostalnu ciniju/keramicki pekac sipati proceen pasulj, ali sacuvati pola caše vode u kome se kuvao sa strane, pecurke i praziluk sjediniti sa pasuljem i dodati mu biljni zacin pa sve dobro izmešati. U tiganj naliti ulje i malo više od pola kašičice brašna i kašičicu aleve paprike i mešati dodavajuci mu vodicu od kuvanja kad zapeni preliti preko pasulja i sve dobro sjediniti pa staviti u rernu na 200C oko 30 minuta.

Savet

Lino pravim ist prebranac, a meso peem posebno, no mogu se ubaciti komadi slanine ili kobasice.