

# **Pasulj u tegli**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g pasulj**
- **nekoliko listica žalfija**
- **2 cene** beli luk
- **1 glavicac** crni luk
- ulje
- so
- biber u zrnu

## **Priprema**

Uvece pasulj potopiti u hladnu vodu. Sutradan ga ocediti od vode i staviti u teglu sa isitnjеним lukom, obe vrste, listicima žalfije i pola caše ulja. Naliti vode da ogrezne i dobro zatvorit poklopcem.

Teglu staviti u posudu sa vodom. Kuvati oko tri sata na tihoj vatri, dok sva voda ne ispari i pasulj ne upije ulje. Izruciti u ciniju, zacini ti solju i sveže mlevenim biberom.

## **Savet**

Posudu sa vodom obložiti kuhinjskom krpom da tegla ne bi pukla. Pažljivo vaditi teglu nakon kuvanja.