

Prebranac (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pasulja
- **700 g** crnog luka
- **4 struka** praziluka
- **4 cen**abelog luka
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** aleva paprike
- **3** lovorova lista
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Pasulj nalijte hladnom vodom i ostavite preko noci. Dve glavice crnog luka sitno iseckajte i stavite da se kuvaju zajedno sa pasuljem. Kada voda prokljuca, procedite pasulj i bacite tu prvu vodu. Ponovo nalijte pasulj mlakom vodom, posolite ga i ostavite da se kuva dok pasulj ne omekša, a zatim ga procedite. Deo vode sacuvajte. Praziluk iseci na kolutove, crni luk na rebarca, pa sa ispasiranim belim lukom pržite na vrelom ulju. Na pola dinstanja posolite i dodajte lovorov list. Kad luk postane staklast, skinite sa vatre, dodajte alevu papriku, pa sve promešajte i pospite biberom. Podmažite uljem vatrostalni sud, pa na dno stavite sloj pasulja, preko njega rasporedite pripremljen luk. Svaki sloj po ukusu posolite i pobiberite, a reanije završite pasuljem. Nalijte prebranac sa malo tecnosti u kojoj se pasulj kuvao i stavite u vrucu rernu. Pecite pola sata u rerni zagrejanoj na 200 C.

Savet