

## *Gravce na tavce na moj nacin*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g kuvanog pasulja
- **4** kašikeulja
- **3** paprike
- **1** kašika aleva paprike
- **po potrebi**
- **500** g praziluka
- **200** g paradajza

### **Priprema**

Praziluk izrezati na kolutice, posuti ga suvim zacinom i dinstati na ulju dok ne omekša. U vatrostalnu posudu složiti praziluk, posoliti, pobiberiti. Dodati oceeni pasulj, koji je prethodno posoljen i pobiberen. Na pasulj slagati kriške paradajza, a može se i zaliti paradajz pelatom. Staviti i izrezanu papriku i opet posoliti i pobiberiti. Alevu papriku umešati u 2 dl vode u kojoj se kuvao pasulj i tom mešavinom preliti pasulj. Peci u rerni na 175 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**