

Pasulj u rerni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja (beli veliki)
- **1** šargarepa
- **1** sveža paprika
- **2** glavice crnog luka
- **1 kašika** aleve paprike
- **1 dl** sos od paradajza (ili 1 sveži paradajz)
- so
- biber
- beli luk u granulama
- bosiljak

Priprema

Ako stignete, pasulj preko noci ostaviti potopljen da nabubri, kako bi se sutradan lakše skuvao. Pripremiti potrebne sastojke. Pasulj oprati, prokuvati i baciti prvu vodu. Naliti drugom toplom vodom, ubaciti iseckanu šargarepu i svežu papriku. Kuvati na srednjoj vatri dok pasulj ne omekša. Oko dva sata (zavisi od vrste pasulja i da li ste ga potopili).

Malo pre nego što ce pasulj biti skuvan, posebno u tiganju na ulju ili masti propržiti crni luk. Dodati alevu papriku, sos od paradajza (ili sveži paradajz) i zacine po ukusu. Kada je pasulj gotov, procediti ga, (sacuvati vodu) i pasulj sjediniti sa lukom. Sipati u vatrostalnu posudu ili dublju tepsiju i po želji preliti vodom koju smo sacuvali, u zavisnosti da li želite da bude gušci ili malo corbastiji. Zapeci u rerni na 200 C, oko 20 minuta.

Savet

Prijatno :)