

Pasulj prebranac (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krupnijeg belog pasulja
- **500 g**crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** listlovora
- **1 kašika**mlevenne crvene paprike
- **2** dlulja
- so
- mleveni biber

Priprema

Pasulj oprati naliti vodom i ostaviti da stoji preko noci. Sutradan ocediti pasulj, naliti sa vodom i kuvati 10 minuta, baciti vodu, dobro oprati, naliti sa hladnom vodom, dodati 1 kašicicu soli i 1 list lovora. Kuvati dok se ne skuva. U posudu staviti ulje, sitno seckan crni luk i 5 kašika vode gde se pasulj kuvao. Pržiti dok luk ne omekša i blago požuti. Skinuti sa vatre i dodati 1 kašiku mlevne crvene paprike i 2 cena bela luka protisnuta na presu. U keramicku ili vatrostalnu posudu stavljati red pasulja (vaditi rešetkastom kašikom), red prženog luka, blago posoliti i pobiberiti. Na kraju naliti vodom gde se kuvao pasulj da ogrezne i peci na 200 stepeni dok voda ne ispari i uhvati se korica.

Savet