

Srbijansko gravce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pasulja
- **500 g**crvenog luka
- **1 glavicabelog** luka
- **1,5 dl**ulja
- **3 listalovora**
- **500 groštiljskih** kobasica
- **2 kašiketucane** paprike
- **3 kašikemlevene** (aleve) paprike
- so
- mleveni biber
- biber u zrnu
- zacin

Priprema

Pasulj ostaviti preko noci u hladnoj vodi. Prosuti tu vodu, naliti drugu i ostaviti da prokljuca. Nakon toga prosuti i tu vodu i naliti trecom. Kuvati dok pasulj ne bude gotov 70 %. Posoliti. Crveni i beli luk iseci sitno i staviti da se prži. U to iseckati 2-3 kobasicice i sve zajedno propržiti. Dodati lovorov list, biber, biber u zrnu, tucanu papriku, mlevenu papriku, zacin. U odgovarajucu tepsiju naliti polovinu pasulja, pa sipati fil od luka i preko još jedan sloj pasulja. Preliti vodom preostalom od kuvanja pasulja. Nareati i preostale kobasicice. Zapeci na 200 C, 30 minuta.

Savet