

## *Pasulj prebranac*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pasulja
- 3 dl ulja
- 1 kg crnog luka
- 2 cešnja belog luka
- 1 list lorbera
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Beli pasulj staviti u lonac, naliti hladnom vodom i kuvati do kljucanja. Tada ga ocediti, naliti vreloom vodom i kuvati dok ne omekša, vodeci racuna da se ne prekuva. Potom ga ocediti od vode.

Ocistiti crni luk i staviti ga u hladnu vodu da postoji desetak minuta. Zatim ga iseci na tanke kolutove. Jedan deo ulja zagrejati u šerpi i ispržiti crni luk da porumeni. Dodati malo mlevenog bibera, aleve paprike i so po ukusu. Tepsiju podmazati, pa na dno ravnomerno, staviti red pasulja. Preko njega staviti isprženog luka. Ovo ponoviti dok se ne utroši pasulj i luk. Svaki red luka zalivati preostalim ulem. Posledni red mora da bude pasulj. Odozgo staviti jedan list lorbera, dva cena belog luka i po želji jednu ljutu suhu papriku. Potom preko svega dobro zaliti uljem. Peci u zagreanoj rerni oko pola casa.