

Domacinsko slasno tavce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **170** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400- 500** gžutog pasulja
- **1 manja glavica**crnog luka
- **3** tanke, ljute, roštilj kobasice
- **1 veka kašika**masti
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**aleve paprike
- **po ukusu**soli i suvog biljnog zacina
- **po želji**lovorov list

Priprema

Pasulj staviti da se kuva. Kad voda provri, naliti drugu vodu, dodati sitno seckanu glavicu crnog luka i kuvati na umerenoj vatri.

Kada je pasulj omekšao, napraviti zapršku. Otopljenoj masti dodati kašiku brašna, malo propržiti, pa zatim dodati kašiku aleve paprike. Umešati zapršku u pasulj, dodati mu so, biljni zacin po ukusu i prokrckati još 5-10 minuta.

Zatim pasulj uzruciti u zemljano tavce, preko poreati kobasice isecene na komade i staviti neki lovorov list.

Poklopiti i staviti u rernu na 220 stepeni oko 45-50 minuta da suvišna voda uvri, a pasulj se lepo ukrcka.

Savet