

Zapecen pasulj sa kobasicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je

- **oko 1 kg**pasulja
- **2-3** glavice crnog luka
- **3-4** cenabe log luka
- **1**suva paprika
- **po ukusu**zacin (so, suvi biljni zacin i biber)
- **oko 200 g**obasice (cevabdžijske ili roštiljske)

Za zapršku:

- **oko 100 ml**ulja
- **4** kašike brašna
- **1** kašika aleve paprike

Priprema

Pasulj oprati, staviti u šerpu i naliti vodu, pa staviti da se kuva. Od trenutka kad provri, neka vri 10-tak minuta, pa procediti pasulj, naliti drugu vodu i staviti da se kuva. Staviti sitno iseckan crni i beli luk, so i suvu papriku. Kada je pasulj vec kuvan, iseckati kobasicice na kolutove, i propržiti (ako se prži u teflonskom tiganju, onda bez ulja). Kad se pasulj skuva, pripremiti zapršku - sipati ulje u šerpicu da se zagreva, kad bude toplo dodati mu brašno i propržiti na tihoj vatri par minuta da brašno dobije zlatnu boju, onda staviti alevu papriku, skloniti sa vatre i promešati da se sjedini, pa zapršku postepeno sipati u pasulj, (zaprška treba da ispršti kad se sipa u pasulj, zato prvo malo sipajte i probajte). Odmah zatim dodati i kobasicice (oceene, bez ulja) i ostaviti da krčka oko 10 minuta na tihoj vatri uz mešanje. Dodati zacine. Ukljuciti rernu da se zagreva na 200 stepeni.

Pasulj zatim preruciti u tepsi, malo podmazanu uljem, i staviti u rernu da se zapece oko 15 minuta.

Savet

Pre nego sto zaprzite pasulj, u šerpi treba da ima otprilike 3-4 cm vode preko pasulja.