

Zapečen 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** cenabelog luka
- 1 suva paprika
- **po ukusu** zacini (so, suvi biljni zacin i biber)
- **oko 200 g** kobasice (cevabdžijske ili roštiljske)

Za zapršku:

- **oko 100 ml** ulja
- **4 kašike** brašna
- **1 kašika** alevne 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 suhu papriku. Kada je pasulj vec kuvan, iseckati kobasice 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 kobasice (oce?ene, bez ulja) i ostaviti da krcka oko 10 minuta na tihoj vatri uz mešanje. Dodati zacine. Ukljuciti rernu da se zagreva na 200 stepeni.

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

Savet

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