

Posni prebranac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gbelog pasulja**
- **2šargarepe**
- **na vrh nožasode bikarbone**
- **po željisuvog biljnog zacina**
- **6-7 glavicacrncog luka**
- **1,5 kašikaaleve paprike**
- **1 kašicicabibera**
- **3 listalorbera**

Priprema

Pasulj prebrati, staviti u lonac i naliti vodom. Ostaviti da prenoci. Sutradan procediti vodu i naliti sa drugom vodom, dodati ocišćenu i iseckanu šargarepu na kolutove i sodu bikarbonu pa staviti da se kuva. Skuvan pasulj po želji zaciniti suvim bilnjim zacinom. Luk ocistiti i iseckati u secku, zatim ga izdinstati na malo ulja dok ne postane staklast. Izdinstan luk sipati u pekac, posuti alevom paprikom, biberom, dodati lorber, a zatim dodati i skuvan pasulj. Sve dobro promešati varjacom i ubaciti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se zapece. Oko 1 sat.

Savet