

Posni prebranac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- 2 šargarepe
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **po želji** suvog biljnog začina
- **6-7 glavi** crnog luka
- **1,5 kašika** aleva paprike
- **1 kašičica** bibera
- **3 lista** lorbera

Priprema

Pasulj prebrati, staviti u lonac i naliti vodom. Ostaviti da prenoci. Sutradan procediti vodu i naliti sa drugom vodom, dodati očišćenu i iseckanu šargarepu na kolutove i sodu bikarbonu pa staviti da se kuva. Skuvan pasulj po želji začiniti suvim biljnim začinom. 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 varjačom i ubaciti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se zapece. Oko 1 sat.

Savet