

Prebranac za pocetnike



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja tetovca
- **1 kesica**zacina za pripremu pasulja
- **4 srednje glavice**crnog luka
- **1 dlulja**
- **3 kašicice**eslatke zacinske paprike
- **1 ravna kašicica**soli
- **1/4 kašicice**bibera
- **5-6 listova**lovora
- **3pilece** kobasice

Priprema

Preberite pasulj, operite i nalihte vodom da prenoci. Sutra ga dobro isperite, sipajte hladnu vodu i stavite pasulj da provri. Pustite ga da vri 2 minuta, pa prospite tu vodu i dobro ga isperite.

Nalijte u pasulj 1,2 l mlake vode (ne iz bojlera vec zagrejte hladnu na šporetu) i dodajte kesicu sa mešavinom zacina. Kad provri smanjite temperaturu da lagano krcka narednih sat vremena. Gotov pasulj mora biti mekan kada ga pritisnete i poceće opna da mu puca po sredini (ako vam se ucini da nije gotov ostavite ga još desetak minuta).

Za to vreme oljuštite luk i ostavite ga da odstoji u hladnoj vodi 10 minuta. Potom ga isecite na tanka rebarca. Sipajte u šerpu ulja, stavite luk i so.

Luk dinsrajte 15-20 minuta na srednjoj temperaturi, sve dok ne postane slatkast i skroz mekan. Pred kraj dodajte biber i zacinsku papriku.

Pripremite sve sastojke. U vatrostalnu posudu sipajte malo ulja iz luka zatim kutlacom zahvatite pasulj (bez tecnosti), pa preko nanesite red luka i tako dok imate materijala, s tim što odozgo mora biti pasulj (ja stavim 4 reda pasulja i 3 luka).

Kad završite sa slaganjem stavite listove lovora, sipajte malo bibera i naliјte preostalu vodu od kuvanog pasulja da ogrezne (2-3 kutlace).

Peci pola sata na 220 stepeni, pa ubaciti kobasicice i nastaviti sa pecenjem još oko pola sata.

Savet

Kad sam uila da pravim ovo jelo želela sam da pronaem neki detaljan recept koji e mi pomoi da napravim dobro jelo sa pravom kombinacijom zaina. Dugo sam eksperimentisala dok nisam dobila prebranac bez greške. :)