

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 kašičice** slatke zacinske paprike
- **1 ravna kašičica** soli
- **1/4 kašičice** bibera
- **5-6 listova** lovora
- **3 pilece** kobasice

Priprema

Preberite pasulj, operite i nalijte 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 pocece 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 nanosite 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 nalijte preostalu vodu od kivanog pasulja da ogrezne (2-3 kutlace).

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

Savet

Kad sam u?ila da pravim ovo jelo želela sam da prona?em neki detaljan recept koji ?e mi pomo?i da napravim dobro jelo sa pravom kombinacijom za?ina. Dugo sam eksperimentisala dok nisam dobila prebranac bez greške. :)