

Gravce na tavce



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g belog pasulja tetovca
- 2 glavice crnog luka
- 2 suve crvene paprike

Preliv:

- 200 g crnog luka
- 50 g šargarepe
- 3 cena belog luka
- 1 vezica peršuna
- biber
- ulje
- so

Priprema

Pasulj potopite uvece u hladnu vodu, a sutradan ga kuvajte u nesoljenoj vodi. Kada se napola skuva, dodajte mu pola nasecenog luka i jednu celu papriku, pa kuvajte dalje dok potpuno ne omekša.

U posebnoj posudi prodinstajte na ulju sa kašikom vode preostali luk, rendanu šargarepu, seckani beli luk i seckani peršun. Posolite i pobiberite po ukusu.

Pasulj istresite u vatrostalnu posudu i prelijte ga prelivom od luka i šargarepe. Stavite posudu u zagrejanu pecnicu i pecite na umerenoj temperaturi dok se umak ne zgusne.

„Gravce na tavce“ je obično vrlo jako jelo, ali je također dobro i ako se pripremi blaže, tako da ga mogu jesti i ljudi slabijeg želuca.