

Prebranac posni



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pasulja tetovca
- **2** šargarepe
- **4 glavi**ce crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** paprika
- **1/2 kašičice** bibera u zrnu
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **po ukusu** soli
- **2 list**alovora
- **2 kašike** alevne paprike

Priprema

Pasulj ocistiti i ostaviti da prenoci u vodi. Pred kuvanje, zameniti vodu. Staviti da prokljuca, prosuti tu vodu i naliti drugi. Poklopiti i kuvati. Posle sat, dva kuvanja, dodati iseckana 2 crna luka manja, šargarepe, i papriku. Kuvati dok pasulj potpuno ne omekša, mešati povremeno i dolivati po malo vode.

Kada je gotov, dodati zacine i seckani peršun. Iseckati crnu luk na rebarca, a beli izrendati, i propržiti na ulju dok ne omekša, dodati alevu papriku.

U tepsiju sipati polovinu pasulja, zapršku sa lukom posuti preko (pola). Ostatak pasulja sipati, i preko njega preostalu zapršku. Staviti u rernu zagrejanu na 250 C, kada pocne da vri smanjiti na 220 C, i blago promešati. Peci oko 30 minuta, dok se ne uhvati korica.

Savet

Posuti seckanim persunom, servirati uz krompir salatu.