

Prebranac sa pljeskavicama i domacim hlebom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za pasulj:

- **500 g** pasulja (krupniji)
- **500 g** luka (crvenog)
- **5** cenabelog luka
- **1 kašicica** jute aleve
- **1/2 kašice** bibera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** masti

Za pljeskavice:

- **500 g** cevapa

Za domaci hleb:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** soli
- **2 dl** ulja
- **1 kašica** šećera

Priprema

Pasulj ocistiti pa ostaviti da stoji u vodi preko noci ili ujutro nekoliko sati. Promeniti vodu pa staviti na šporet da

provri i zameniti sa novom provrelom vodom.

Crveni luk iseckati na rezance i polovinu staviti u pasulj da se kuva sa njim.

evape kupljene u mesari ili napravljene od juneceg mesa, premesiti u kuglice pa napraviti male pljeskavice.

Ispržiti ih na mast pa ostaviti sa strane da bi u istu mast prepržili ostatak luka, dodali zacine i izmešati sa pasuljem koji je skoro kuan. Takav staviti u rernu i peci još 30 minuta.

Kvasac podici u toploj vodi sa kašicicom šecera, dodati 1 dl ulja pa zamesiti mekse testo sa brašnom u koje ste dodali so.

Ostaviti 30 minuta da nadoe pa premesiti, sacekati da se rerna zagreje na 200 stepeni i peci 40 minuta.

Pecen hleb umotati u vecu krpu pa sacekat 15 minuta da se prohladi i tako vruc služiti uz pasulj.

Savet

Ne optereujte se sa veom koliinom jela mada je teško izbeci!!! :)