

Tavce na gravce



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pasulja
- **3** dlulja
- **500** g crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** listlovora
- **2** kašičice aleve paprike
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** soli, siviog biljnog zacina
- **1** parce dimljene slanine
- **3** parcetasuvih rebara
- **1-2** ljute papricice

Priprema

Pasulj operite i ostavite da odstoji preko noci u hladnoj vodi. Sutradan prosuti vodu, naliti hladnom vodom i kuvati dok ne prokljuca. Tada ga ocediti, naliti vreloom vodom i kuvati dok ne omekša, vodeci racuna da se ne prekuva. Potom ga ocediti od vode. Crni luk iseci na tanke kolutove. 2 dl ulja zagrejati i ispržiti crni luk da porumeni. Dodati kašičicu aleve paprike i zacine po ukusu. Zemljanu posudu podmazati uljem i ravnomerno rasporediti red pasulja pa red isprženog luka. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav pasulj i luk. Svaki red luka zalivati preostalim uljem. Poslednji red treba da bude pasulj. Odozgo staviti lovorov list, rasporediti slaninu i rebarca i peci u zagrejanom rerni 25 minuta. 1 dl ulja zagrejati, dodati iseckan beli luk i alevu papriku i preliti preko pasulja. Stavite suhu ljutu papricicu i pecite još 25 minuta. Služiti toplo.

Savet