

Postan prebranac sa paprikom iz turšije



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je

- **600 g**pasulja
- **4 glavice**crnog luka
- **1-2 cenabe**log luka
- **3-4** paprike iz turšije
- **1suva** paprika
- **1 kašika**aleva paprika
- **oko100 ml**ulje
- **1 kašicica**bibera
- **1 list**lovora
- **1 kašika**soli

Priprema

Skuvati pasulj sa suvom paprikom 1/2 glavice crnog luka, belim lukom i lovorovim listom. Papriku potopiti u toplu vodu nekih pola sata, ocediti i iseci drške. Crni luk upržiti na ulju dodati alevu papriku i sve vrema mešajući sipati pomalo pasulja i zaciniti. Paprike napuniti pasuljem poredjati na tepsi preko prebranca i zapeci u rerni.

Savet