

## ***Dimljena koleneica (butkica) na prebrancu***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pasulja prebranca
- **600 g** dimljene butkice
- **3** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- **1/2** šoljice za kafuulja
- **2** kašike brašna
- **1** kašičica slatke alevne paprike
- **1** sušena ljuta papricica
- so
- lovorov list
- biber

### **Priprema**

Pasulj stavite da prenoci u vodi. Sutradan stavite u lonac oce?eni pasulj, butkicu, isecen crni luk i šargarepu, lovorov list, pa nalijte vodom i kuvajte dok sve ne omekša.

Kuvanu butkicu izvadite, odvojite meso od kostiju, vratite u pasulj i dodajte naseckanu ljutu papricicu. Na zagrejanom ulju propržite brašno sa alevom paprikom i zapržite pasulj.

Dodajte iseckan beli luk, so i mleveni biber po ukusu sve prerucite u posudu za pecenje i stavite u rernu da se zapece na 200 C oko 15 minuta da uhvati korice.

**Savet**