

Posan pasulj bez zaprške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (za čaj)** pasulja belog
- **1 velika glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** krompir
- **1 kašika** aleva paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** bibera
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **2 kašike** ulja
- **po potrebi** voda

Priprema

Pasulj prokuvati u 4 vode. Naseckati sitno luk i šargarepu na kolutove. Sipati u šerpu ulje pa staviti luk i šargarepu da se dinstaju. Nakon 15 minuta dodati pasulj i naliti vodom. Kuvati dok pasulj ne bude gotov 80%. Potom staviti alevu papriku, suvi biljni zacin, so, biber, beli luk u prahu i krompir izrendan na sitno rende. Izmešati i prokrckati 5 minuta i po potrebi doliti vode. Sipati pasulj u keramicku ili glinenu posudu, poklopiti i staviti u rernu na 200°C oko 45 minuta. Poslednjih 10 minuta otklopiti posudu.

Savet