

Posan pasulj bez zaprške



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (za caj) pasulja belog**
- **1 velika glavicacrnnog luka**
- **2 šargarepe**
- **1 krompir**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **po potrebitoli**
- **po potrebbiber**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **2 kašikeulja**
- **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