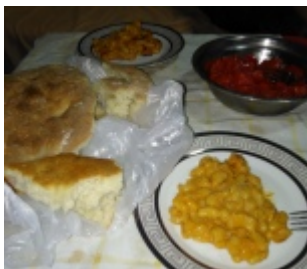


Pasulj iz rerne sa belim lukom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- suvi biljni zacin
- biber
- **3-4 kašike** brašna
- **3 srednje glavice** crnog luka
- **3 glavice** belog luka
- **1 kašika** mlevene paprike slatke
- **po potrebi** voda
- **po potrebi** ulje

Priprema

Otrebiti pasulj i naliti ga vodom da odstoji vece pre kuvanja.

Promeniti vodu i staviti da se kuva sa dve-tri glavice crnog luka. Dok se kuva proveriti da li je luk omekšao, pa ga izmeljati viljuškom.

Zaciniti suvim biljnim zacinom. Zatim u tiganj propržiti beli luk, zaciniti ga biberom, pa dodati pasulju. Kad ostane vode koliko da prekrije zrna, u istom tiganju upržiti brašno i mlevenu papriku, (paziti da se paprika ne preprži). Pa i to dodati u pasulj.

Pasulj premestiti u tepsiju, ?uvec, ako je potrebno (zbog prostora u rerni), i ubaciti ga u vec zagrejanu rernu na 15-20 minuta samo da uhvati koricu. Gotovo...

Savet

Možete dodati kobasice, slanine ko šta voli. Ja najviše volim 'kolt' sa puno belog luka. I uz doma?u poga?u, naravno. Prijatno.