

Zapečeni pasulj (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Podloga:

- **2 glavice** crnog luka
- **2** krompira
- **6 kašika** maslinovog ulja
- **1-2 kašike** suvog biljnog začina
- mleveni biber
- mlevena paprika
- bosiljak
- pešun

Ostalo:

- **1/2** l skuvanog prebranca
- **200 g** pirinca

Priprema

U manju dublju tepsiju sipati ulje, pa poreati crni luk isecen na kolutove. Preko luka poreati krompir isecen na kolutove. Posuti suvim biljnim zacinom, biberom, slatkom paprikom i ostalim suvim zacинима.

Zaliti skuvanim pasuljom. Dok se rerna greje na 220-250°C, skuvati pirinac u slanoj vodi (15-ak minuta), ocediti

ga i sipati preko pasulja.

Peci u rerni oko 20 minuta na oko 220'C.

Savet

Služiti uz salatu od svežeg kupusa. Ovo može biti i posna varijanta. A pasulj kad ostane od prethodnog dan-dva, pa eto, predlog da se iskoristi.