

Gravce na tavce (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja tetovac
- **300 g** crnog luka
- **200 g** praziluka
- **1** glavica belog luka
- **3-4** srpske kobasice (ili neke druge po izboru)
- **2-3** listicalovora
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- biber mleveni + u zrnu
- ulje

Priprema

Pasulj preliti vodom i staviti da provri, potom vodu prosuti i naliti novu pa dodati lovor i biber u zrnu. Kuvati na tihoj vatri dok se pasulj ne raskuva ili omekša. Kada je pasulj kuvan skloniti ga sa šporeta, i ocediti od tecnosti (vodu sacuvati). Sitno iseckati crni luk, beli luk i praziluk pa dinstati na ulju dok ne postane staklast. Ja stavim dosta ulja što bi rekla moja svekrva da luk pliva, jer je tako pasulj (meni barem) ukusniji. Pred kraj dodati suvi biljni zacin, alevu papriku i biber po svome ukusu. U dinstani luk staviti oce?eni pasulj pa promešati i ako bude gust dodati mu valo vode gde se kuvalo da se razredi, ali ne puno. Potom pasulj preruciti u zemljanu ?uvecaru pa preko njega pore?ati kobasice i zapeci u rerni koja nije ugrejana, a pri stavljanju jela ukljuciti na 180-200 stepeni.

Savet