

## **Pasulj prebranac (4)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **2** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** pasulja tetovca ili po izboru
- **2 vece glavice** crnog luka
- **5 cenova** belog luka
- **3 lista** lovora
- **po želji** soli
- **po želji** bibera
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **po želji** aleve paprike
- **2-3 dl** ulja

### **Priprema**

Pasulj uvece potopiti, a ujutru prosuti vodu. Naliti ga hladnom vodom i prokuvati ga. Prosuti vodu i naliti ponovo vodu u pasulj. Staviti da se kuva i dodati samo lovor i beli luk. Kuvati dok pasulj ne bude mekan.

Tada otklopiti lonac i dodati so i ostaviti ga da stoji tako otklopljen dok se ne pripremi luk.

Crni luk iseci na rebarca i propržiti na zagrejanom ulju dodajuci ostale zacine. Kad postane staklast dodati kašiku dve vode u kojoj se kuvao pasulj i kratko ga dinstati.

Pasulj bez vode sipati u tjevu ili vatrostalnu ciniju koju smo malo podmazali uljem. Takođe sipati i beli luk i lovor. Tada pasulj zaliti sa sadržajem iz šerpice (sa lukom). Naliti malo tečnosti u kojoj se kuvao pasulj, a i ulja ako se želi. Sve lagano promešati i u rerni na 200°C zapeći 35-40 minuta tj. da porumeni.

### **Savet**

Naravno ako se ne pravi posno poželjno je staviti i par kobasica pa sve zajedno zapeći. Ovaj recept sam davnih osamdesetih našla u časopisu "Bazar" a dala ga je naša cenjena novinarka Milica Lucic Cavic i ja ga od tada pravim na taj način.