

Prebranac sa kobasicama (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja
- **1 glavicacrнog** luka
- **1 šargarepa**
- **4 cenabelog** luka
- **1 manja** tikvica
- 3dimljene kobasice
- **po ukusu** soli
- **po ukususuvog** biljnog zacina
- **po ukusubiber**
- **1 listsušenog** lovora
- **1/2 kašicicemlevene** paprike
- **2 kašikebrašna**

Priprema

Pasulj lepo oprati i potopiti u vodu da odstoji nekoliko sati, najbolje preko noci. Odstajali pasulj ocediti, naliti novu vodu i prokuvati. Kad prokljuca, ponovo ga procediti, naliti novu vodu, i staviti da se kuva. Dodati mu malo pripremljenog iseckanog crnog luka, šargarepu i tikvicu, lovorov list i zaciniti.

U posebnom tiganju ispržiti na masti ili ulju preostali crni luk, zatim dodati beli luk i na kraju kobasicu. Dodati mlevenu papriku i brašno.

Sjediniti pasulj sa zaprškom, pomešati. Uzeti vatrostalnu posudu za pecenje, namastiti i sipati pasulj. Zapeći u rerni na 200°C pola sata.

Savet

Prijatno!