

Prebranac sa kobasicama (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pasulja
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **4** cenabelog luka
- **1** manja tikvica
- **3** dimljene kobasice
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** biber
- **1** list sušenog lovora
- **1/2** kašičice mlevene paprike
- **2** kašike brašna

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, promešati. Uzeti vatrostalnu posudu za pečenje, namastiti i sipati pasulj. Zapeći u rerni na 200°C pola sata.

Savet

Prijatno!