Zapeceni pasulj tetovac

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pasulja tetovca
- **po potrebi**voda
- **5 kašike** ulja
- **1 list** lovora
- **po ukusu**soli
- **1/2 kašicice**suvog ruzmarina
- **1/2 kašicice** suve miroije
- **po ukusu**belog bibera

Zaprška:

- **2 glavice**crvenog luka
- **60 ml** ulja
- **5 cena**belog luka
- **1**suva cevena paprika
- **2 kašike**aleve paprike

Priprema

Pasulj oprati u nekoliko voda. Staviti da nabubri. Kad nabubri prokuvati i prvu vodu isipati. Naliti vodu, dodati ulje i zacine i kuvati dok se pasulj skuva i ispari voda da ostane gust pasulj.

Zaprška: Na ulju upržiti seckani crni luk i beli luk. Kad dobije žutu boju dodati suvu papriku iseckanu na sitno.

Kratko propržiti.

Dodati alevu papriku izmešati. Vrucom zaprškom zapržiti vruc kuvani pasulj.

Pasulj sipati u pleh. Zapeci na 250 C oko 25 minuta.

Savet

Služiti toplo jelo uz salatu po izboru!