

Prebranac gravce na tavce



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja prebranca
- **500 ml** ulja
- **600 g** crnog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog začina
- **po ukusu** lovorovog lista
- **4 veće** glavice belog luka
- **10** suvih paprika
- **5-6 kašika** alevne paprike

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati u nekoliko voda. Naliti i ostaviti da nabubri preko noci. Sutradan pasulj prokuvati i prvu vodu isipati. Naliti vodu i kuvati pasulj po potrebi dok se ne skuva.

Zagrejati kuvani pasulj. Na zagrejanom ulju dodati sitno iseckani crni luk. Malo propržiti dok luk dobije staklastu boju. Staviti listove lovora, posoliti, dodati sitno seckani beli luk i pržiti dok luk ne porumeni.

Dodati alevu papriku i nastaviti kratko sa prženjem. Sipati zagrejani pasulj izmešati i ostaviti da se ukrcka oko 15 minuta.

Pasulj preruciti u tepsiju. Dodati oprane i očišćene suve paprike. Pasulj zapeci na 250 C, oko 30 minuta ili

manje po potrebi.

Prebranac je jelo koje se tradicionalno sprema za posne praznicne ruckove, a posebno za Badnje vece. Za prebranac inace važi pravilo da zahteva mnogo crnog luka, mnogo ulja i mnogo aleve paprike. Necete pogrešiti ni ako stavite više od navedenih kolicina. Služiti toplo ili hladno jelo uz salatu po izboru. Prijatno!

Savet