Prebranac (9)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pasulja
- **500 g**crnog luka
- **1 struk**praziluka
- **4** suvih paprika
- **5**pecenih cvenih paprika
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **1 kašika**zacinske paprike

Priprema

Pasulj ocistiti i oprati. Staviti u šerpu i pustiti da vri. Kad provri kuvati 20 minuta. Procediti pasulj prvu vodu baciti, a pasulj oprati pod mlazom hladne vode. Staviti pasulj u šerpu i pustiti da vri 40 minuta. Dok se pasulj krcka pripremiti luk. Luk i praziluk iseckati sitnije. Na malo ulja propržiti luk kad luk promeni boju skloniti sa ringle i dodati zacinsku papriku promešati i ostaviti da se ohladi. Suve paprike potopiti u mlaku vodu da omekšaju, jednu suvu papriku iseckati na tanke parcice. Ostale tri paprike pripremiti za punjenje ocedjen pasulj staviti u posudu i pomešati sa lukom. Dodati so, biber, suvi zacin pa promešati. Napuniti suve epaprike i složiti ih na pasulj. Preko paprika i pasulja staviti iseckanu suvu papriku. Složiti u krug pet pecenih crvenih paprika. Sipati 1,500 ml hladne vode. Posudu fino zatvoriti sa alu folijom. Staviti u rernu na 200 stepeni i krckati 120 minuta. Pred sami kraj skloniti foliju temperaturu rerne pojaciti na 275 stepeni i pustiti još 10 minuta da se pasulj fino zapece. Prijatno.

Savet