

Posne suve paprike punjene pasuljem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** **suvih** suvih slatkih paprika
- **300 g** pasulja tetovca
- **4** **glavice** crnog luka
- **1** **manja** glavica belog luka
- **1** **manji** praziluk
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** mirošija
- **po ukusu** aleva paprika
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** lovorov list
- **po potrebi** ulje i voda

Priprema

Pasulj oprati u nekoliko voda. Naliti koliko da ogrezne i ostaviti preko noci da nabubri. Sutradan pasulj prokuvati, prvu vodu prosuti. Naliti cistu vodu i kuvati po potrebi, dok se ne skuva. Crni luk, beli luk i praziluk iseckati sitno. Na zagrejanom ulju propržiti crni luk sa dodatkom soli. Kad dobije staklastu boju, dodati praziluk. Dodati listove lovora. Mešati da se lepo uprži. Na kraju dodati beli luk. Izmešati. Dodati zacine i alevu papriku. Zapržiti vruc pasulj. Ostaviti da ukrcka.

Pasulj prohladiti. Oprati suve paprike u toploj vodi i puniti. Suve paprike poređati u šerpu, naliti vodu (koliko da ogreznu, ne previše) posoliti i kuvati oko 30 minuta.

Savet

Služiti tople ili hladne paprike po ukusu.