

Prebranac (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** belog pasulja tetovca
- **200 g** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** velika šargarepa
- **5-6** suvih crvenih paprika
- **2** kašikeslatke aleve paprike
- ulje
- so
- suvi biljni zacini

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati u nekoliko voda. Sipati u serpu u kojoj ce se kuvati, naliti vodu i ostaviti preko noci. Sutradan pasulj prokuvati i prvu vodu prosuti. Usuti vodu i kuvati pasulj dok zrna ne omekšaju. Na pola kuvanja dodati sitno isecenu glavicu luka i jednu suhu papriku.

U posebnoj posudi prodinstati na ulju sa kašikom vode preostali crni luk, rendanu šargarepu i seckani beli luk. Posoliti i zaciniti po ukusu. Dodati i alevu papriku.

Skuvani pasulj pomešati sa zaprškom, preruciti u vatrostalnu posudu, dodati preostale suve paprike (cele ili secene), staviti u rernu, ukljuciti na 200C i kad se zagreje peci oko pola sata. Prijatno!

Savet