

Prebranac (11)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pasulja
- **500 g**crnog luka
- **2-3 cene**belog luka
- **200 ml**ulja
- 1lovorov list
- **1 kašika**aleve paprike
- so
- biber

Priprema

Pasulj oprati naliti vodom i ostaviti da stoji preko noci. Sutradan ocediti tu vodu, pasulj opet naliti vodom i kuvati 10-15 minuta. Baciti vodu, dobro oprati pasulj, naliti ga hladnom vodom, dodati kasicicu soli i lovorov list. Kuvati da omeksa. Potom ga ocediti od vode. Ocistiti crni luk i staviti ga u hladnu vodu da odstoji desetak minuta. Zatim ga iseci na tanke kolutove. Jedan deo ulja zagrejati u šerpi i ispržiti crni luk da porumeni. Skloniti sa ringle i dodati sitno seckan beli luk, malo mlevenog bibera, aleve paprike i soli. U keramicku ili vatrostalnu posudu stavljati red pasulja, red luka. Svaki red luka preliti kasikom ulja. Poslednji red mora da bude pasulj. Na kraju naliti vodom gde se kuvao pasulj, da ogrezne, i peci u rerni zagrejanoj na 200C dok voda ne ispari i uhvati se korica (oko pola sata). Prijatno!

Savet