

Tavce gravce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja tetovca
- **200 g** ocišćenog crnog luka
- **3 veka** češnjabelog luka
- **80 ml** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** alevne paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **po želji** dimljene kobasice, suvo meso, slanina
- nana, peršun
- voda

Priprema

Pasulj staviti u posudu, naliti uvece hladnom vodom i ostaviti ga da prenoci. Sutradan prosuti vodu, naliti drugu vodu da bude 5cm iznad pasulja, i staviti posudu na vatru da voda provri. Od momenta vrenja neka kuva 2 minuta, pa prosuti i tu vodu. Sipati novu vodu (5cm iznad pasulja), dodati iseckani crni luk i ko želi može da ubaci i na komade iseceno suvo meso. Staviti pasulj da se kuva, pazeci da se ne prekuva. Zrna moraju da ostanu cela, a mekana.

Zaprška: U manju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati brašno i pržiti ga dok brašno ne dobije braonkastu boju. Zatim, dodati alevu papriku, brzo promešati i sipati u posudu sa pasuljem. U pasulj dodati iseckani beli luk, iseckanu nanu i peršun (po 3-4 manja struka nane i peršuna), biber i suvi biljni zacin. Pustiti da vri još 2 minuta, pa probati da li treba dodati još šta od zacina. Skloniti pasulj sa ringle.

Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni. Preruciti pasulj iz posude u kojoj se kuvao u keramicke posude. Ja sam preko pasulja porežala polusuve dimljene kobasice. Keramicke posude staviti u zagrejanu rernu i pecite sve dok se preko pasulja ne formira tanka korica.

Izvaditi iz rerne i poslužiti sa salatam po želji. Prijatno!

Savet