

## *Pasulj u tikvi*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 tikva
- suvo meso ili riba (za posnu varijantu)
- 500 g pasulja
- 3-4 glavice crnog luka
- aleva paprika
- so
- biber

### **Priprema**

Tikvi odsecemo gornji deo, gde je peteljka (tako da bude kao poklopac). Izdubimo tikvu i posolimo unutrašnjost, pa ostavimo da se ocedi.

Za to vreme propržimo sitno iseckan crni luk na ulju, sklonimo sa šporeta i dodamo alevu papriku.

Tako spremljenu zapršku, dodamo u prethodno obaren pasulj. Posolimo, pobiberimo i promešamo.

Tako pripremljen pasulj sipamo sipacom u tikvu, zatvorimo je odsecenim delom i stavimo u tepsiju.

Pecemo 30 minuta, u rerni, posle izvadimo tikvu i u nju stavimo parčice dimljene ribe, odnosno prethodno kuvano suvo meso (po svom izboru). Vratimo u rernu i pecemo, još tridesetak minuta.