

## **Prebranac (12)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** belog pasulja
- **250 g** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1 kašika** alevne paprike
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malosoli**
- **malobibera**
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** brašna

### **Priprema**

Pasulj prokuvati pa prosuti vodu, još jednom staviti da prokuva pa prosuti i tu vodu. Potom naliti vodu u pasulj i staviti da se kuva. Kuvati dok ne omekša. Crni luk naseckati na rebarca i dinstati na 5 kašika ulja. U kuvani pasulj dodati dinstani luk, beli luk sitno iseckan zaciniti solju, biberom, suvim biljnim zacinom. Na pola decilitra ulja propržiti alevu papriku i brašno dodati pasulju. Izliti u tepsiju i zapeći u rerni na 200°C.

### **Savet**