

Prebranac na moj nacin



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **2 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pasulj
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **3-4** lovorova lista
- **maloulja**
- **1 kašičica** aleve paprike

Priprema

Staviti pasulj da se kuva 20 minuta, kad voda počne da ključa iscediti i sipati novu količinu. Zatim dodati so, šecer... Na pola kuvanja, iseckati sitno luk pa ubaciti da se kuva. Kad pasulj bude kuvan, iscediti polovinu vode, tako da ostane malo. Sipati u tepsiju. Zatim, na vatru, staviti u tiganj ulje, kada se zagreje, sipati kašičicu aleve paprike, propržiti i preliti pasulj u tepsiji. Dodati zacin, promešati, pa odozgo staviti lovorov list. I staviti u rernu da se dopece. Prijatno.

Savet

Jako ukusan, bez mnogo zaina i povra, prijatno!!!