

Prebranac (13)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za jelo:

- **300 g** belog pasulja
- **maloulja**
- **po željiso**
- **po željisuvi** biljni zacin
- **5-6 zrnabibera**

Zaprška:

- **1 šolja od kafeulja**
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 glavica**crnog luka

Priprema

Ocistiti i oprati pasulj, pa ga staviti u šerpu sa vodom i staviti na ringlu da se prokuva nekih 10 minuta. Zatim ga procediti, vodu prosuti.

U drugu šerpu naliti vode skoro do vrha. U nju staviti malo ulja i biber u zrnju. Kada voda bude topla dodati pasulj. Kuvati na tiho.

Kada se pasulj raskuva, dodati suvi biljni zacin i so.

Zatim dodati, zapršku. Na šporetu propržiti luk (iseckan) na ulju i dodati mu alevu papriku zatim zaprškom prelići pasulj. Nakon toga ga staviti u rernu na 250 stepeni da se malo zapece oko 15 minuta. Uživajte! Prijatno!

Savet