

Manastirski posni prebranac na vodi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** alevne paprike
- **1 glavica** crnog luka veka
- **2 cen** belog luka
- **1** ljuta paprika
- **10 g** bibera u zrnu
- **3** lista nane

Priprema

Pasulj predhodne večeri potopite u litar vode. Ostavite do ujutru. Sutradan prospite vodu pa naližite dva litra vode. Dodajte glavicu luka koju ste isekli na pola dodajte, soli i stavite na jaku vatru. Kad provri dodajte list nane i kuvajte 10 minuta. Vodite racuna da ne uvri voda. Sve vreme kuvajte na jakoj vatri. Pasulj sipajte u pekac. Naližite onom vodom u kojoj se kuvao dodajte cele cenove belog luka, biber i alevu papriku. Sve izmešajte. Vode treba da bude dosta skoro do vrha. Doduše to zavisi od pekaca. Moj je za dve osobe. Stavite u rernu da se krcka na 180 stepeni 15 minuta. Proveravanje vodu i ako treba da dobijete. Da uvek ima puno vode. Papriku dodajte ili odmah kao ja ili posle 15 minuta.

Posle 15 minuta pojačajte na 200 stepeni. Tako pustite da se krcka još 20-tak minuta dok se ne napravi korica odozgo, a bude softan unutra. Ako treba dodajte malo vode u toku pečenja.

Savet

Ovo je recept za post na vodi. Dobila sam ga od monahinja iz jednog manastira. Drugaije je još poznat kao grki pasulj. Ono što je kod recepta zgodno je 150g pasulja po osobi i kašičica soli po osobi. Nana inae se stavlja u pasulj da ne bi imali nadutost i neprijatne gasove. A daje i šmek. Prijatno dragi moji.