

Prebranac (14)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasulja
- **200 g** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2-3** lovorovog lista
- **50 ml** ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacina
- **po ukusu** biber
- **1 kašika** aleve paprike

Priprema

Staviti pasulj da se kuva. Kada provri, prosuti vodu i isprati. Staviti pasulj u ekspres lonac i kuvati 30 minuta.

Luk iseckati na sitne kockice i dinstati 15-20 minuta na malo ulja i vode. Pred kraj dodati zacine (so, biber, suvi biljni zacin) po ukusu i 1 supenu kašiku aleve paprike. Dinstati još malo i skloniti sa ringle.

U vatrostalnu posudu sipatu polovinu skuvanog pasulja, dodati izdinstani luk i promešati. Dodati ostatak pasulja, beli luk, lovorov list i promešati još malo. Preko sipati malo ulja i 1,5 kutlacu vode (u kojoj se kuvao pasulj).

Ubaciti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci oko 30 minuta.

Savet

Prijatno!