

Prebranac u rerni sa kobasicama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 glavic**acrnog luka
- **1 kašika**slatke paprike
- **2 kašike**ajvara
- **1/2 kašike**suvog biljnog zacina
- **po želji**so
- **1/2 kašice**bibera
- **4 štapa**dimnjene kobasice
- **600-700 g**pasulja

Priprema

Pasulj potopiti preko noci da odstoji.

Ocediti pasulj, naliti novu vodu i staviti da se kuva, povremeno skidati belu penu koja se stvara u toku kuvanja, kuvati dok ne omekša skroz, oko pola sata ako je bio potopljen cele noci.

U vecu šerpu sipati malo ulja, naseckati luk i kobasice na parvice pa propržiti dok luk malo omekša, dodati kašiku slatke aleve paprike, suvi biljni zacin, so, biber po ukusu. I dve kašike ajvara ako imate i želite, nije neophodno, pa usuti unutra sav sadržaj iz šerpe u kojoj je skuvan pasulj, sve dobro iesati pa naliti u vatrostalnu ciniju ili neki dublji pleh i staviti u predhodno zagrejanu rernu na 220 stepeni. Peci oko pola sata da se uhvati korica i dobije željna gustina prebranca. Prijatno.

Savet

Savetujem potapanje pasulja preko noi jer ceo postupak spremanja prebranca se skracuje dosta.