

## **Prebranac (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg pasulja (tetovca)
- 500 g crnog luka
- suvi biljni zacin
- biber
- 2 lovorova lista
- aleva paprika
- so
- ulje

### **Priprema**

Staviti pasulj da se kuva, kada prokuva, isipati prvu vodu, naliti toplom vodom i kuvati dok zrna ne omekšaju. Sitno iseckati luk i staviti ulja, toliko da luk ogrezne. Pržiti ga da postane staklast, pa dodati kašiku aleve paprike i još pržiti da paprika malo promeni boju. U tu zapršku dodati kuvan i proce?en pasulj, biber, vegetu, so i 2 lorberova lista i dobro izmešati.

Ako je previše suvo, dodati sipacu corbe u kojoj se pasulj kuvao.

Prebranac sipati u zemljanu ili neku drugu odgovarajucu posudu, pa zapeci u rerni još pola sata na 180 stepeni.

Moje cerke ne obožavaju da jedu pasulj, ali kad ga pripremim na ovaj nacin, traže i repete. Prijatno!