

Prebranac (15)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 gkrupnijeg pasulja
- 500 gpraziluka
- 1 supa u kocki
- 3rostilj kobasice

Zacini:

- biber
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- 1kockica za supu
- 2lovorova lista
- 1beli luk

Priprema

500 g pasulja odmeriti i preliteri vodom. Dodati pola kesice sode bikarbone i ostaviti da prenoci.

Ujutru procediti pasulj, isprati ga i sipati u šerpu. Preliti vodom. Staviti na šporet da prokljuca (2-3 kljuca) i skinuti sa šporeta. Proliti tu vodu, isprati pasulj i sipati u šerpu novu vodu. Voda treba da bude 3 prsta iznad pasulja. Staviti da se kuva dok pasulj ne omekša. U vodu dodati 1 kockicu supe, biber i 2 lovorova lista.

Dok se pasulj kuva, u drugoj šerpi prodinjstati 500g praziluka. Može kao zamena i crni luk. Dodati alevu

papriku, biber i zacin.

Kada je pasulj omekšao, dodati prođinjstani luk i sve pomešati zajedno. Staviti u vatrostalnu posudu (ili neku drugu dublju posudu) i u rernu. Peci na 220 stepeni. Dodati isecenu glavicu belog luka. 20-ak minuta pred kraj pečenja dodati kobasice na vrh i ostaviti ih da se zapeku. Zaseci kobasice da se bolje ispeku.

Savet

Može da se pravi i kao posna varijanta bez kobasica.