Zapecen pasulj



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je

- **300 g**krupnog pasulja
- **300 g**crnog luka
- **300 g**šargarepe
- **300 g**korena celera
- **3 cena**belog luka
- **manja vezica**peršunovog lista
- **1/2 dl**ulja
- **3-4**crvene paprike

Zacini:

- **3**lista lovora
- **5-6**zrna bibera
- **1/2 kašicice**bosiljka
- **1/2 kašicice**tucane paprike
- **po ukusu**so i biber
- **2 kašicice**aleve paprike

Priprema

Pasulj dobro oprati i ostaviti u vodi da nabubri preko noci. Kuvati ga sa zacinima: lovor, biber u zrnu, bosiljak, tucana paprika i malo soli. Ja ga kuva u ekspres loncu oko 20-tak minuta.

Crni luk iseckati sitno i pržiti na ulju, na laganoj vatri dok ne porumeni. Kada je gotov, dodati alevu papriku i pržiti nekoliko sekundi. Dodati oko 2 dl vode, pa kada provri dodati šargarepu i koren celera koji ste prethodno sitno izrendali. Dinstati oko pet minuta kada provri. Dodati peršunov list, beli luk, biber i so po ukusu.

U pleh staviti pasulj koji ste prethodno ocedili od viska vode. Preko preliti izdinstano povrce. Prekriti polovinama paprika. Peci oko 40 minuta na 200 stepeni.

Savet