

Prebranac sa domacom kobasicom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- **500 g** domace kobasice
- **1 veka glavica** crnog luka
- **1/2 kašike** brašna
- **1 kašika** aleve paprike
- **1 veka** šargarepa
- **2 cen** belog luka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 listica** lovorovog lista
- **maloulja**
- **malomasti**
- **malobibera**

Priprema

Pasulj prvo dobro preprati, staviti da se kuva kad provri, procediti i naliti novu vodu. U to dodati iseckanu šargarepu, dva cen belog luka, lovorov list. Kuvati dok pasulj ne bude kuvan.

U tiganj staviti malo ulja, malo masti iseckanu glavicu crnog luka. Propržiti, u to dodati pola kašike brašna, jednu kašiku aleve paprike.

U pleh staviti proce?en pasulj smesu od luka, malo bibera i suvi biljni zacin. Promešati da se izjednaci smesa. Odozgo pore?ati parcad domace kobasice. I zapeci u rerni 1,5 h na 250 stepeni.

Savet

Najlepsa je doma? a kobasica, a može i po želji neka druga. :D