

## **Gravce na tavce (2)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**pasulja tetovca
- **1 kg**crnog luka
- **500 g**suvog goveeg mesa, moze i sirovo
- **1 dl**ulja
- **po ukusu**so
- biber
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- **2-3**feferone
- **2-3**lovorova lista

### **Priprema**

Pasulj ostaviti preko noci u hladnoj vodi. Staviti ga da se kuva, prvu vodu baciti, a posle ga kuvati u malo vode, samo paziti da se ne prekuva,da zrna ostanu u celo. Za to vreme, sitni iseckati crni luk, pržiti ga dok masa ne padne na pola, zaciniti biberom, solju, suvim bilnjim zacinom i alevom paprikom. U drugoj posudi kuvati meso. U zemljjanu posudu redjati luk, procedjen pasulj, poredjati komade mesa, lovorov list, i na jedan kraj dodati feferone, za onog ko voli ljuto. Podliti vodom u kojoj se kuvalo meso. Peci u zagrejanoj pecnici na 220-250 stepeni pola sata do 40 minuta, dok ne poprimi lepu koricu.

### **Savet**