

Pasulj prebranac (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **2 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pasulja tetovca ili po izboru
- **2 vece** glavice crnog luka
- **5 cenova** belog luka
- **3 lista** lovora
- **po željisoli**
- **po željibibera**
- **po željisuvog biljnog zacina**
- **po željialeve paprike**
- **2-3 dlulja**

Priprema

Pasulj uvece potopiti, a ujutru prosuti vodu. Naliti ga hladnom vodom i prokuvati ga. Prosuti vodu i naliti ponovo vodu u pasulj. Staviti da se kuva i dodati samo lovor i beli luk. Kuvati dok pasulj ne bude mekan.

Tada otklopliti lonac i dodati so i ostaviti ga da stoji tako otklopljen dok se ne pripremi luk.

Crni luk iseci na rebarca i propržiti na zagrejanom ulju dodajuci ostale zacine. Kad postane staklast dodati kašiku dve vode u kojoj se kuvao pasulj i kratko ga dinstati.

Pasulj bez vode sipati u uvec ili vatrostalnu ciniju koju smo malo podmazali uljem. Takoe sipati i beli luk i lovor. Tada pasulj zaliti sa sadržajem iz šerpice (sa lukom). Naliti malo tecnosti u kojoj se kuvaao pasulj, a i ulja ako se želi. Sve lagano promešati i u rerni na 200'C zapeci 35-40 minuta tj. da porumeni.

Savet

Naravno ako se ne pravi posno poželjno je staviti i par kobasicu pa sve zajedno zapei. Ovaj recept sam davnih osamdesetih našla u asopisu "Bazar" a dala ga je naša cenjena novinarka Milica Lucic Cavic i ja ga od tada pravim na taj nain.