

## **Gravce na tavce (3)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**pasulja tetovac
- **300 g**crnog luka
- **200 g**praziluka
- **1 glavicabelog luka**
- **3-4**srpske kobasicice (ili neke druge po izboru)
- **2-3 listicalovora**
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- biber mleveni + u zrnu
- ulje

### **Priprema**

Pasulj preliti vodom i staviti da provri, potom vodu prosuti i naliti novu pa dodati lovor i biber u zrnu. Kuvati na tihoj vatri dok se pasulj ne raskruva ili omekša. Kada je pasulj kuvan skloniti ga sa šporeta, i ocediti od tecnosti (vodu sacuvati). Sitno iseckati crni luk, beli luk i praziluk pa dinstati na ulju dok ne postane staklast. Ja stavim dosta ulja što bi rekla moja svekrva da luk pliva, jer je tako pasulj (meni barem) ukusniji. Pred kraj dodati suvi biljni zacin, alevu papriku i biber po svome ukusu. U dinstani luk staviti oceeni pasulj pa promešati i ako bude gust dodati mu valo vode gde se kuvalo da se razredi, ali ne puno. Potom pasulj preruciti u zemljjanu uvecaru pa preko njega poreati kobasicice i zapeci u rerni koja nije ugrejana, a pri stavljanju jela ukljuciti na 180-200 stepeni.

### **Savet**