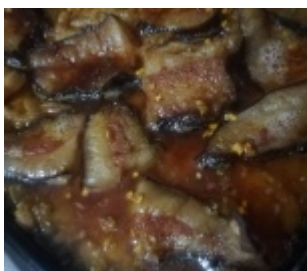


Tavce na gravce (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **500 g** crnog luka
- **2** **cena** belog luka
- **3** dlulja
- **2 kašičice** zacinske paprike
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Pasulj operem i potopimo u hladnu vodu da prenoci, stavimo da se kuva udodamo malo soli u vodu. Pasulj je gotov kad postane mekan ali pazeci da se ne prekuva i ne raspada zatim procedimo.

Na 2 dl ulja propržimo na režnjeve steceni crni luk, dodamo zacine so, mleveni biber.

Zemljanu posudu prdmažemo i reamo red pasulja pa preliteri lukom pa pasulj zatim luk redosled ponavljamo dok ne utrošimo materijal završavamo sa pasuljem.

Od gore poredjamo parvice slanine.

Na 1 dl ulja propržimo sitno seckani beli luk. Sklonimo sa vatre umešamo zacinsku papriku i prelijemo preko slanine i pasulja, vratimo u rernu na 15 minuta da se zapece.

Savet

Vrlo ukusno i dugo drži sitost.