



## Pasulj iz rerne

### Sastojci

- 500 g Beli pasulj
- 30 g Suncokretovo Ulje
- 1 Kg Luk
- 3 Čena belog luka
- 1 g Lovorov List
- 5 g C mleveni crni biber kesica 10g
- 200 g Paradajz

### Uputstvo

1. Pasulj stavite u lonac, nalijte hladnom vodom i kuvajte do ključanja.
2. Ocedite pasulj i nalijte vreloom vodom, pa kuvajte dok ne omekša, ali ne i da se raspadne. Nakon toga ga ponovo ocedite.
3. Dok se pasulj kuva, prodinstajte crni luk na delu ulja, pa dodajte so, biber i tucanu papriku po ukusu.
4. Skuvani pasulj propržite u šerpi na ostatku ulja zajedno sa lukom. Dodajte malo vode. Sve ukrčkajte do ključanja.
5. Dodajte iseckan beli luk i paradajz, pa sve stavite u vatrostalnu činiju, prethodno podmazanu uljem .
6. Pasulj zapecite u rerni na 200 stepeni 30 minuta.

### Prehrana

Ugljeni hidrati	48.26 g
Energija	293.23 kcal
Masti	8.84 g
Belančevina	13.39 g

77 Min

4 porcije