

GravĀĥe-tavĀĥe

Pasulj na drugaciji nacin.

1 Pasulj oprati, naliti vodom i ostaviti da tako prenoĀi. Sutradan kuvati desetak minuta, pa vodu prosuti. Naliti vrelom vodom i kuvati joĀi oko 2-3 sata na laganoj vatri.

2

3

4 Na dosta zagrejanog ulja proprĀiti seckani praziluk. Dodati malo braĀina i kaĀiĀicu aleve paprike. IzmeĀjati i sipati na kuan pasulj.

5

6

7 Dobro izmeĀjati, pa dodati seckan beli luk, suve paprike (oĀiĀĥene od semena i 15 minuta potopljene u vruĀtoj vodi) i kaĀiku sitno seckanog perĀjunovog liĀĀa. Posoliti i pobiberiti.

8

Sastojci:

suve paprike 3
Āena belog luka, 3
veĀta struka praziluka, 2
pasulja tetovca, 500 g
ulje
brasno
aleva paprika
so, biber
persun

10
10. etim, pasulj izruĀiti u zemljanu posudu i peĀti u
zagrejanj peĀnici oko 40 minuta na 200 stepeni.

Napomena:

Jakooo ukusnooo!

Prijatno!