Kapadokijski prebranac (Čomlek)

Za 4 osobe

500 g belog pasulja
500 g junećeg mesa
3 čena belog luka
1 ljuta papričica
200 g paradajz pelata
1 kašičica soli
1 kašičica origana
1 kašičica aleve paprike
biber po ukusu
1,5 dl ulja
½ dl pavlake za kuvanje

Način pripreme

1. Očistiti i sitno iseckati crni luk. Meso iseći na kockice 1 x 1 cm, posoliti ga i pobiberiti. Pasulj skuvati, ali ne do kraja.

2. U dublji tiganj sipati pola dl ulja da se greje. Dodati crni luk da se dinsta, posoliti.

3. U prodinstani crni luk dodati začinjeno meso. Pelat paradajz sitno iseckati, pa sjediniti sa mesom i lukom. Sve zajedno prodinstati 5-6 minuta, začiniti belim lukom i origanom. Pasulj sjediniti sa mesom, dodati malo pavlake za kuvanje. Uključiti rernu na 180 stepeni.

4. U odgovarajući pleh sipati 1 dl ulja, posuti kašičicom aleve paprike, a preko toga sipati sjedinjeni pasulj sa mesom. Naliti toplom vodom da ogrezne. Papričicu iseći na pola i staviti preko pasulja.

5. Ubaciti u rernu i peći oko 45 minuta do jedan sat. Servirati toplo.