

Musaka od pasulja

Za 6 osoba

500 g pasulja
4 glavice crnog luka
1 lovorov list
300 g slanine
300 g svinjskog suvog mesa
1 crvena paprika
4 čena belog luka
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičica aleve paprike
1 dl ulja

Prilog

450 g carske mešavine povrća

Način pripreme

1. Pasulj potopiti na 24 sata, zatim ga preprati i dobro skuvati unapred sa glavicom crnog luka i lovorovim listom.
2. Ostatak luka sitno iseckati i propržiti na ulju dok ne omekša.
3. Sitno naseckati suvo meso, slaninu, papriku i beli luk.
4. Kada luk omekša dodati slaninu, a posle 5 minuta papriku, beli luk i suvo meso. Osaviti da se dinsta dok paprika ne omekša, povremeno mešati. Na kraju dodati biber i alevu papriku i povezati fil.
5. Od kuvanog pasulja napraviti pire.
6. Kada su fil i pire od pasulja gotovi, u posudu za pečenje prvo sipati jednu polovinu pirea i ravnomerno ga rasporediti, zatim dodati polovinu fila i ponoviti sa druge dve polovine tako da na vrhu bude raspoređen fil. Peći u zagrejanoj rerni 15 minuta na 200 stepeni.
7. Kao prilog servirati dinstanu carsku mešavinu povrća.