

# Tavče-gravče

## Za 6 osoba

500 g pasulja  
3 glavice crnog luka  
4 kašike ulja  
2 kašičice soli  
1 kašičica bibera  
1 kašika slatke aleve paprike  
3 čena belog luka  
100 g slanine  
1 kašika peršuna  
1 suva slatka paprika  
600 g kobasica

## Prilog

450 g balkanske mešavine povrća

## Način pripreme

1. U odgovarajućoj šerpi skuvati pasulj, posoliti i unapred ga pripremiti.
2. Iseckati crni luk i proprziti ga u odgovarajućoj šerpi na malo ulja. Kada malo omekša dodati so, biber, alevu papriku, iseckanu suhu papriku, beli luk, peršun i iseckanu slaninu.
3. Posle kraćeg dinstanja u šerpu dodati kuvani pasulj i malo vode od kuvanja. Sve dobro promešati.
4. Masu presuti u odgovarajući pleh za pečenje i poređati kobasice preko pasulja.
5. Peći u rerni na 180 stepeni 20 minuta dok se sve dobro ne zapeče.
6. Povrće kratko prodinstati u tiganju i servirati sa toplim pasuljem.