



# Servië

## **Pasulj prebranac**

*Witte bonenschotel*

500 gr. gedroogde witte bonen  
6 uien  
6 tenen knoflook  
3 dl. plantaardige olie  
3 el. paprikapoeder  
zwarte peper  
zout

Zet de avond van tevoren de witte bonen in het water, en laat ze een hele nacht lang weken. Neem een grote pan, want de bonen gaan veel water opnemen.

De volgende dag giet je ze af, doet ze terug in de pan, met net zoveel water erin tot ze onder staan. Breng het aan de kook en giet de bonen meteen weer af.

De bonen gaan weer terug in de pan, nu samen met twee van de uien die je in kleine stukjes hebt gehakt. Doe er zout bij en breng het weer aan de kook. Laat het afgedekt zachtjes koken gedurende 1½ -2 uur. De bonen zijn gaar als ze zacht worden en de vliesjes beginnen los te laten. Giet ze opnieuw af.

Verwarm de olie in een pan en bak daarin de rest van de (gehakte) uien samen met het fijn gehakte knoflook. Als de uien glazig worden doe je er het paprikapoeder bij. Schep het goed om en laat het twee minuutjes koken en haal het van het vuur.

Intussen heb je de oven voorverwarmd op 200° C.

Vet een ovenschaal in. Schep daarop een laagje bonen, dan een laag uien. Kruid het met zout en peper. Herhaal de operatie tot alles op is, maar zorg ervoor dat je eindigt met een laagje bonen.

Zet het in de oven en laat het 45 minuten bakken. Opdienen met brood.