

Nedeljni rucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**roštilj-kobasicice
- **1 kg**krompira
- po **želj**isezonskog povrca
- po **želj**isos
- **3** cenabelog luka

Sos:

- **500 g**feta sira
- **200 ml**punomasnog jogurta
- **2** cenabelog luka

Priprema

Roštilj kobasicu ispeci da porumeni. Spremiti salatu od željenog povrca. Krompir skuvati, iseci na kockice. Beli luk ocistiti, pa deo ostaviti sa strane, za sos. Ostatak prziti na ulju da pusti miris, dodati krompir, kratko prziti, pa zaciniti po želji. Umutiti sastojke za sos. Kobasicu staviti na tanjur, dodati krompir i sos, po želji.

Savet