Seoski lonac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**kobasica
- **400 g**krompira
- **200 g**belog kupusa
- **1**crvena paprika
- **1 kesica**zacina Seoski lonac

Priprema

Isecite 350 g kobasice na kolutove, 400 g krompira na srednje kriške, crvenu papriku na kockice i narendajte 200 g belog kupusa. U dubokom tiganju ili šerpi na vrelom ulju blago propržite kobasice, dodajte crvenu papriku i nastavite prženje.

Dodajte krompir i kupus i dobro izmešajte.

Pomešajte sadržaj kesice zacina sa 400 ml hladne vode. Sipajte u jelo i kuvajte u pokrivenoj posudi na tihoj vatri 30-40 minuta uz povremeno mešanje. Kada krompir omekša jelo je gotovo.

Savet