Tarana sa graškom i kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za taranu:

- **2**jajeta
- brašno po potrebi
- so

Još:

- **1**crni luk
- **1-2**goveže kocke za supu
- **1 l**vode
- **450 g**graška
- **200 g**dimljene kobasice

Priprema

Jaja, brašno po potrebi i so pomešati i spremiti domacu taranu. Popržiti na ulju. Crni luk sitno iseckati i popržiti na ulju da dobije zlatnu boju, kobasicu iseckati, vodu staviti da vri i ubaciti kocku za supu. U nauljen pleh staviti taranu, luk, grašak, kobasicu naliti sa govedom supom i staviti na 200 stepeni. Peci oko 45 minuta, pomešati u toku pecenja, izvaditi i poklopiti na nekih 5 minuta.

Savet