

Zapeceni krompir sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** krompira
- **400 g** srpske ili govedje kobasice
- **150 g** dimljene slanine
- **2,5 dl** neutralne pavlake
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** zacini

Priprema

Krompir i kobasicu oljuštite i isecite na kolutove. Luk i slaninu takođe iseckajte na sitnije komade. U vatrostalnu činiju dodajte sve začine sa biberom i nalijte sa 2 dl vode i malo ulja. Poklopite aluminijumskom folijom i stavite u rernu da se krcka 45 minuta. Nakon toga skinite foliju, promešajte nalijte pavlakom i vratite još 15 minuta u rernu da se jelo zapece, i dobije rumenu boju.

Savet

Sluzite uz sezonsku salatu, jelo je neverovatno ukusno.