

# **Krompiraca sa kobasicama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **95 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 kgcrvenog krompira**
- **4 manje glavice crnog luka**
- **2 kašike brašna**
- **2 ravne kašike aleve paprike**
- **oko 50 mlulja**
- **po ukusu soli, bibera i suvog biljnog zacina**
- **500 g pilece kobasice**

## **Priprema**

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, a crni luk na rebarca. Sjediniti u posudi, dodati brašno i alevu papriku, zacine i ulje, pa izmešati polako. Polovinu kobasicu iseci na kolutice, pa ih dodati krompiru. Smesu podeliti u zemljane cinijice, naliti vode, koliko da ogrezne krompir, pa peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Kada je krompir skoro pecen, dodati preostalu kobasicu i peci dok ne poprimi hrskavu koricu, a suvišna tečnost ne uvri.

## **Savet**