

Krompir sa pivom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **3** dimljene kobasice
- **1 kašika** aleve paprike
- **2 kašice** cili sosa
- **1 kašica** karija
- **1 kašica** sušenog peršuna
- **1/2 kašice** sušenog bosiljka
- **1 glavica** crnog luka
- **2 veka** češnjabelog luka
- **50 ml** ulja
- **250 ml** piva
- suvog biljnog zacina
- biber

Priprema

Oljuštiti krompir i iseci ga na krupnije komade. Iseceni krompir staviti u dublju posudu. Posuti ga sa svim navedenim zacinama (biber i suvi biljni zacin staviti po ukusu), pa dodati krupno iseceni crni i beli luk. Sve dobro promešati.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Uzeti odgovarajucu posudu, u kojoj ce se krompir peći, pa je podmazati uljem. Izruciti pripremljeni krompir u posudu i poravnati ga. Preko poreati kobasice. Sa strane sipati ulje i pivo.

Pokriti posudu, dobro, sa alu folijom i staviti da se pece, jedan sat. Zatim izvaditi posudu iz rerne, skloniti foliju

i vratiti jelo u rernu da se zapece. I naravno, poslužiti uz pivo. Uživajte u ukusu.

Savet