

# **Krompir sa pivom**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **3dimljene kobasice**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **2 kašicicecili sosa**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicasušenog peršuna**
- **1/2 kašicicesušenog bosiljka**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 veca cešnjabelog luka**
- **50 ml ulja**
- **250 ml piva**
- suvog biljnog zacina
- biber

## **Priprema**

Oljuštiti krompir i iseci ga na krupnije komade. Iseceni krompir staviti u dublu posudu. Posuti ga sa svim navedenim zacinima (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 peci, 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**