Medene kobasice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g**pilecih kobasica
- **1 kašicica**meda

Za prilog:

- **2** tikvice
- **200-300 g**graška
- **100 ml**paradajz soka
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa

Priprema

Kobasice malo zaseci sa gornje strane i pržiti na umerenoj temperaturi 10-tak minuta (koristila sam pilece blago ljutkaste). Sklonite kobasice sa šporeta i prelijte ih punom kašicicom meda, dok su još u tiganju i ostaviti ih tako da odstoje par minuta. Potom ih servirajte.

Služiti uz povrce po želji. Ja sam grilovala tikvice i kuvala grašak. Kod pripreme graška sam prvo iseckala luk i šargarepu i propržila, zatim sam dodala grašak, sok i malo vode i krckala 20 minuta.

Savet

Prijatno :)