

uvec sa kobasicom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za uvec:

- 3-4 glavice crnog luka
- 3-4 šargarepe
- **oko 700 g** krompira
- 2-3 kobasice

Zacini:

- 1/2 kašičice origane
- 1/2 kašičice bosiljka
- 1 kašičica suvog biljnog začina

Zaprška:

- **po potrebi** ulja
- 1 kašika brašna
- 2 kašičice slatke aleve paprike

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti, saseckati na kockice, ubaciti u nautljenu šerpu, malo posoliti i upržiti. Kada se uprži,

dodati očišćen i saseckan krompir na komadice. Doliti vodu da prekrije krompir. Dodati začine i ostaviti da se krcka. U nautjenom tiganju iseckati kobasicu (ja sam koristila gril kobasicu, koja je jako ukusna) i propržiti. Ubaciti kobasicu u šerpu da se sve zajedno krcka dok krompir ne bude kuan. Na kraju zapržiti. U vrelo ulje od kobasice dodati brašno i alevu papriku, promešati da se sjedini i pocne da krcka, pa uliti u šerpu uz mešanje.

Savet

Služiti toplo uz salatu po izboru. Ja volim kada u tanjir, viljuškom izgnjeim krompir i dodam malo kima, i uz kobasicu i salatu, za mene super ruak :)