Krompir i kobasice na luku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**krompira
- **800 g**kobasica po izboru
- **3 glavice**crnog luka
- so
- biber
- voda
- ulje

Priprema

Oljuštimo krompir i isecemo na cetvrtine ili kolutove. Kobasice takoe isecemo na manje delove. Iseckamo crni luk na rebarca. Pleh podmažemo sa malo ulja i poreamo luk po dnu, preko rasporedimo krompire i kobasicu. Zacinimo sa zacinima po želji. Nalijemo 1 dl vode i stavimo 40 minuta da se lepo ispeku u rernu na 200 stepeni. Po potrebi može se par puta i promešati. Služiti uz sezonsku salatu.

Savet