

Kobasica ražnjici



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za ražnjice:

- 2 kobasice
- 1 glavica luka (crveni i crni)
- 5 šampinjona
- 1 šargarepa
- 1 manja zelena tikvica
- 1 paprika
- 3 ceri paradajza

Za restovan krompir:

- 3 krompira
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašičica zacinske paprike
- ulje
- so

Priprema

Odvojiti šampinjone od drške (one nam ne trebaju), iseci tikvicu i šargarepu na kolutove, paprku i luk na krupnije kocke, ceri na polovine. Kobasicu iseci na kolutove (debljine 1 cm). Reati na štapic za ražnjic kobasicu pa povrce naizmenicno dok ne popunite ceo. Pržiti na malo ulja sa svih strana po minut.

Za restovan krompir obariti krompir sa ljuskom, pa ga ocistiti i iseci na kocke. Na ulju propržiti luk, dodati

krompir i sacekati da se isprži. Pred kraj posoliti i sipati zacinsku papriku.

Savet

Prijatno