

avolske kobasice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** kobasica, goveih ili svinjskih
- **2** glavice crnog luka
- **2** jabuke malo kiselaste
- **1** kašikaulja
- **1** kašikaputera
- **1** kašikasneeg šecera
- **1** kašikabalzamik sirceta
- **1** kašikacatnija
- so i biber, po ukusu
- **1** kašicicaslakog cili sosa
- **1** šoljabistre supe
- **1** kašicicagustina razmucenog u vodi

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo ispržimo kobasice u putetu i ulju, pa ih isecemo.

U isti tiganj odakle smo izvadili pržene kobasice stavimo luk i prodinstamo. Dodamo jabuku i distamo nekoliko minuta, pa dodamo smeji šecer. Ovo ce karamelizovati luk i jabuke. Sada izmešamo ostale sastojke i prelijemo preko kobasicu.

Stavimo u vatrostalni sud. Poklopimo i pecemo 45-50 minuta na 180 stepeni Celzija.

Najukusnije je sa krompir pireom i barenim povrcem.

Savet

Zašto se avolske kobasice ovako zovu. Nisu nikakva neista posla, ve se nekada tako govorilo za sva jela koja su ljuta. avo bi ga znao zašto. Ali nama to nije briga. Specifino u ovom jelu, ljutinu donekle balansira jabuka i šeer.