

uvec sa pilecom kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1,5 kg** krompira
- **100 ml** ulja
- **3 kašičice** alevne paprike
- **1 kašičica** karija
- **1 kašičica** bosiljka
- **1/3 kašičice** bibera
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **3** pilece kobasice
- **po potrebi** vode
- **1 kašičica** soli

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i iseckati na kockice. Staviti u šerpu u kojoj ćete kuvati uvec i na ulju, sa malo soli, upržiti da luk i šargarepa omekšaju.

Krompir oljuštiti, oprati i iseckati na krupnije kocke. Staviti u ciniju, dodati so, suvi biljni zacin, kari, biber i bosiljak i sve umešati da se zacini sjedine sa krompirom. Dodati krompir u uprženi luk i šargarepu i sve umešati da se krompir sjedini sa ostatkom smese. Zatim umešati i alevu papriku i naliti sve vodom.

Krckati uz povremeno mešanje i dolivanje vode, ako je potrebno, dok krompir ne omekša.

Kobasicu iseckati na kolutice i propržiti na gril tiganju, dodati je u uvec i krckati još 10-15 minuta.

Savet

uve poslužiti topao, prijatno :)