

Krompir u mleku sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **6** pilecih kobasica
- **1** **čaš**amleka
- **1** **glavica**crnog luka
- **po potrebi**ulje

Zacini:

- **1** **prs**ohvatruzmarina
- bosiljka
- miroije
- majcine dušice
- bibera
- **2** **kaš**icicesuvog biljnog zacina

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na tanje kolutove. Kolutove krompira reati u prethodno podmazanom plehu. Zaciniti, pouljiti i preliti cašom mleka. Zatim luk iseci na kolutove i poreati preko krompira.

Kobasice oljuštiti, po sredini ih malo iseci, da bih se bolje ispekle. Poreati ih preko krompira i malo ih poprskati uljem.

Peci na 150 stepeni 30 minuta, pa povecati na 200 stepeni i peci još 20 minuta da se lepo zapece. Prijatno!

Savet

:-) Ukusan ruak!