

Krompirusa sa kobasicama i slaninom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kašikasoli**
- **oko 1 kg**krompira
- **malobibera mlevenog**
- **parcekobasice domace ili srpske**
- **parcedimljene slanine**

Priprema

Umutiti testo od brašna, soli i vode kao za palacinke samo malo gušće.

Krompir oguliti i naseći na kriške malo deblje kao za cips.

Tepsiju namazati uljem i poreati po njoj krompir, posoliti ga i pobiberiti.

Zaliti krompir testom.

Po želji može se poreati kobasica ili dimljena slana po vrhu radi ukusa.

Rernu ugrejati na 220 stepeni i obavežno po vrhu testa još malo poprskati ulje da ne bude suvo kad se ispece. Peci oko pola sata. Servirati uz kecap, pavlaku, a može i bez toga. Prijatno.

Savet