

uvec sa roštiljskim kobasicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kesesmrznutog povrca za uvec
- **1 kg**krompira
- **1/2 kg**roštiljske kobasice
- **2** glavicecrnog luka
- **2** cešnjabelog luka
- **maloulja**
- suvog biljnog zacina

Priprema

Iseckati sitno crni luk i staviti u šerpu sa uljem da se preprži. Zatim, dodati iseckane kobasice i one malo da se isprže i na kraju povrce iz kesice, krompir iseckan na kockice, sitno iseckani beli luk i sipati vodu da prekrije svoj povrce u šerpu. Dinstati nekih 30-45 minuta, zatim, dodati malo zacina promešati i staviti u zagrejanu rernu nekih 15 minuta.

Savet