

Tarana sa graškom i kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za taranu:

- 2 jajeta
- brašno po potrebi
- so

Još:

- 1 crni luk
- 1-2 goveže kocke za supu
- 1 l vode
- 450 g graška
- 200 g dimljene kobasice

Priprema

Jaja, brašno po potrebi i so pomešati i spremiti domacu taranu. Popržiti na ulju. Crni luk sitno iseckati i popržiti na ulju da dobije zlatnu boju, kobasicu iseckati, vodu staviti da vri i ubaciti kocku za supu. U nauljen pleh staviti taranu, luk, grašak, kobasicu naliti sa govedom supom i staviti na 200 stepeni. Peci oko 45 minuta, pomešati u toku pečenja, izvaditi i poklopiti na nekih 5 minuta.

Savet