

****Toad in the Hole* with onion gravy***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 roštiljskih kobasica
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 šolja (od 2 dl) brašna
- 1 šolja mlijeka
- 1 kašica soli
- 2x1 jajeta

Umak od luka:

- 2 kašike putera
- 2 glavice luka
- 1 čen bijelog luka
- 2 kašike brašna
- 1 šolja pilećeg temeljca
- 1 kašika senfa
- po ukusu so, biber
- po ukusu worcestershire sos

Priprema

Tradicionalno englesko jelo, neobicnog naziva "Žabac u rupi", služi se sa umakom od luka! U pleh sipati maslinovo ulje. Kobasicama skinuti opnu, pa ih premazati uljem sa svih strana. Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, 5-6 minuta. Umutiti jaja i mijeko, pa dodati brašno i so. Smjesu dobro umutiti, pa sipati preko kobasica. Vratiti u pecnicu i peci još nekih 25 minuta.

Dok se jelo pece, pripremiti umak. Otopiti puter, pa dodati narezan luk. Pirjati dok luk ne omekša, nekih 5-6 minuta. Dodati protisnut češnjak, pa dinstaiti još 20-tak sekundi. Zatim dodati brašno, pa miješajuci svo vrijeme sipati pileci temeljac. Zacinite po ukusu (so, biber), dodajte senf i worcestershire sauce, pa na laganoj vatri krckati još par minuta.

Preliti sos preko pecenog jela, pa poslužiti odmah!

Savet