

Brzi krompir punjen kobasicom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5kg** krompira
- **250 g** kobasica
- **50 g** kackavalja
- **po potrebi** so
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Probariti krompir u ljusci oko 5 minuta, da bude polu barem. Krompir oljustiti i staviti u pleh u koji ce da se pece. Sipati po potrebi ulja, soli i zacina po želji i promešati krompir.

Iseci kobasicu na kolutove i ako je krompir krupan stavljajte cele kolutove (ja sam kolutove sekla na pola, zato što je krompir sitan).

Uzmite krompir i zasecite na režnjeve, ali ne do kraja, vec malo više od pola. U svaki režanj stavite po parce kobasice i reajte u pleh. Kada potrošite sve sastojke, prelit sa malo ulja i pecite 20 minuta na 220 C.

Kada krompir porumeni, izvadite iz rerne i izrendajte kackavalj.

Savet

Krompir je jako lep i ukusan uz paradajz salatu moja deca ga obožavaju.