

Peceni krompir sa sudžukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **1/2 kg**sudžuka
- **1** veci ljubicasti luk
- **4 cešnjabelog luka**
- **3 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicasveže mlevenog bibera**
- **1/2 veziceiseckanog peršuna**
- **2 kašucicealeve paprike**
- **1 kašicicakarija**
- **80 ml**ulja
- **200 ml**belog vina
- **2**srednje šargarepe

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine ili na komade po želji. Staviti u dublji sud. Ljubicasti luk iseci krupnije, a beli luk samo prepoloviti. Šargarepu iseci, takoe, krupnije. Pomešati svo povrce sa krompirom, posuti suvim bilnjim zacinom, biberom, alevom paprikom, peršunom i karijem, pa dobro promešati. Preliti sa uljem, pa još jednom dobro promešati.

Prebaciti u dublji, podmazan pleh. Sudžuk iseci na krupnije parcice, pa rasporediti preko krompira. Sipati, sa strane, belo vino i pleh prekriti alu-folijom. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 C, 50 minuta.

Posle proteka datog vremena, izvaditi pleh, pažljivo skloniti foliju i vratiti u rernu, da se sudžuk malo zapece. Krompir ne mora da se zapece, jer je jako ukusan i ovako, pošto je povukao sve mirise od sastojaka.

Poslužiti uz salatu po želji.

Savet