

## *Peceni krompir sa sudžukom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** krompira
- **1/2 kg** sudžuka
- **1** veći ljubicasti luk
- **4** češnjabelog luka
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** sveže mlevenog bibera
- **1/2** vežice iseckanog peršuna
- **2 kašucice** alevne paprike
- **1 kašičica** karija
- **80 ml** ulja
- **200 ml** belog vina
- **2** srednje šargarepe

### **Priprema**

Krompir ocistiti i iseci na četvrtine ili na komade po želji. Staviti u dublji sud. Ljubicasti luk iseci krupnije, a beli luk samo prepoloviti. Šargarepu iseci, tako?e, krupnije. Pomešati svo povrce sa krompirom, posuti suvim biljnim 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 parvice, pa rasporediti preko krompira. Sipati, sa strane, belo vino i pleh prekriti alu-folijom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj 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**