

Krompir sa zaprškom i kobasicama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** masti
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** crvene paprike
- **150 g** lovacke kobasice (ili neke druge)

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i obariti. Na masti izdinstati očišćen i isecen crni luk, zatim dodati suvi biljni zacin, so i crvenu papriku. Potom dodati obaren krompir i promešati. Kobasice ispeci, isecene na kolutove. Servirati kobasice preko krompira.

Savet

Jelo služiti uz sezonsku salatu. Možete preko i staviti majonez.