Peceni krompir sa dimljenim pilecim kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **200 ml**mleka
- **200 g**krupno izrendanog kackavalja
- **3 češnja**belog luka
- suvi biljni zacin
- biber
- maslac
- **200 g**šampinjona

I još:

- dimljene pilece kobasice

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na tanje krugove. Iseceni krompir staviti u dublju posudu, pa dodati krupno isecene šampinjone. Posuti smesu sa biozacinom i biberom, po ukusu. Svako može da ubaci i neki, svoj, omiljeni zacin (bosiljak, majcinu dušicu, origano...). Dobro promešati.

Dodati pavlaku za kuvanje, mleko, sitno iseckani beli luk i kackavalj. Još jedanput dobro promešati i izruciti u dobro podmazanu, vatrostalnu ciniju. Po vrhu iseckati maslac na listice i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 C.

Kada površina krompira porumeni, izvaditi ciniju, pa krompir promešati i vratiti da se, ponovo zarumeni. Peceni krompir poslužiti sa prženim, dimljenim, pilecim kobasicama i sa zelenom salatom, (ili salatom po izboru).

Savet