

Krompiraca sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** crvenog krompira
- **4 manje** glavice crnog luka
- **2 kašike** brašna
- **2 ravne kašike** aleve paprike
- **oko 50 ml** ulja
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **500 g** pilece kobasice

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, a crni luk na rebarca. Sjediniti u posudi, dodati brašno i alevu papriku, zacine i ulje, pa izmešati polako. Polovinu kobasica iseci na kolutice, pa ih dodati krompiru. Smesu podeliti u zemljane cinijice, naliti vode, koliko da ogrezne krompir, pa peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni. Kada je krompir skoro pecen, dodati preostalu kobasicu i peci dok ne poprimi hrskavu koricu, a suvišna tecnost ne uvri.

Savet