

## **Krompir sa kobasicama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 struk** praziluka
- **1 glavicac** crnog luka
- **800 g** krompira
- **4** kobasice
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

### **Priprema**

Na ulju dinstati crni luk i praziluk.

Zatim dodati krompir isecen na kriške i kobasice na kolutove.

Zaciniti solju i biberom, promešati i peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

### **Savet**