

Krompir sa kobasicom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **500 ggril kobasice**
- **po ukusu soli, suvog biljnog zacina**
- **2 kašicicealeve paprike**
- **po potrebiulja**

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i narezati. Tepsiju nauljiti pa dodati krompir. Posoliti i zaciniti po ukusu pa promešati. Posuti alevom paprikom i staviti tepsiju u zagrejanoj rerni na 200 C. 15 minuta pri kraju pecenja, naseckati kobasicu i dodati krompiricima.

Savet

Služiti toplo uz salatu. :)