

Krompir sa kobasicom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **500 g** gril kobasice
- **po ukusu** soli, suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** aleve paprike
- **po potrebi** ulja

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 zagrejanu rernu na 200 C. 15 minuta pri kraju pecenja, naseckati kobasicu i dodati krompiricima.

Savet

Služiti toplo uz salatu. :)