

Peceni krompir sa kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 pakovanje** kobasica
- **1,5 kašika** soli
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- ulje

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na cetvrtine (zavisi do velicine kromira). Rernu dobro zagrejati na 250 stepeni, sipati ulje u tepsiju i ubaciti u rernu da se dobro zagreje. Za to vreme posoliti krompir i dobro izmešati. Kada se ulje zagrejalo staviti krompir, posuti biljni zacin preko krompira. Peci oko 30-ak minuta, pa dodati iseckanu kobasicu odozgo. Peci još oko 15-20 minuta.

Savet

Uz doma?i hleb i kiselu pavlaku je mnogo ukusnije. :)