

Zapeчени krompir sa kobasicama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3krompira
- 4šargarepe
- 4kobasice
- 3jajeta
- **180 g**kisele pavlake
- **1/2 šolj**maslinovog ulja
- **1/2 šsolj**evode
- **po ukusu**zacin

Priprema

Skuvati krompir i šargarepu u ljusci. Kada se skuva ocistiti, iseckati i poreati u pleh. U pleh sipati ulje i vodu. Iseckati kobasice, pa i njih dodati. Zaciniti. Peci u rerni na 200 stepeni 15 minuta. Pomešati jaja i pavlaku, pa preliti i vratiti još 15 minuta da se zapece.

Savet

:D