

Kobaje u paradajz sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 2 para tankih svežih kobasica
- 3 cena belog luka
- 500 ml kivanog paradajza
- 5 kašika ulja
- 500g krompira
- 75 g maslaca ili margarina
- 100 ml mleka

Priprema

U dublji tiganj zagrejati ulje pa pržiti kobasice desetak minuta. Zatim ih preliti paradajz sokom i dodati sitno seckani beli luk,so i biber po ukusu i kuvati na tihoj vatri desetak minuta.

Dok se sve to kreka skuvati oljušten krompir kada je gotov umutiti ga mikserom zajedno sa maslacem i mlekom posloliti po želji i služiti sa kobasicama. Prijatno!