Krompir sa domacom kobasicom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**belog krompira
- **300 g**domace kobasice
- **2 kašike**svinjske masti
- **1 kašicica**soli
- **1 vezica**vlašca
- **1 šoljica**vode
- **1 glavica**crnog luka

Priprema

Oljuštite krompir, operite ga i iz sredine isecite komad u obliku slova V kao na slici.

Otopite mast, sa polovinom otopljene masti podmažite zemljani duvec redjajte pripremljeni krompir. Pospite solju, domacu kobasicu presecite ili polomite u komadice i njome popunite krompir. Komadicima krompira popunite praznine u djuvecu.

Oljuštite luk, isecite na rebarca i rasporedite po krompiru, sipajte jednu šoljicu vode. Sve prelijte preostalom mašcu. Prekrijte folijom i stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni od 25-30 minuta.

Proverite da li je krompir mekan, sklonite foliju i još 5 minuta zapecite da dobije zlacanu boju.

Pospite seckanim vlašcem i poslužite topao krompir uz salatu po želji.

Savet