

## Tarana sa kobasicama i krompirom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150 g** kranjske kobasice (1/2 para)
- **100 g** krompira (1 kom)
- **200 g** tarane
- **malomaslinovog** ulja
- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera
- **2 kašičice** slatke crvene mlevene paprike
- **350 ml** vode

### Priprema

Kobasicu narezati na tanke kolutove. Krompir narezati na sitne kockice kao za pire. U šerpu staviti maslinovo ulje da pokrije dno. Staviti vatru da se zagreje pa staviti kolutove kobasice da se na laganoj vatri proprže i puste svoj sok (na 5 min. uz okretanje).

Zatim dodati kockice krompira te ih zajedno sa kobasicom pržiti oko 5 minuta na laganoj vatri.

Dodati 350 ml vode, so biber, mlevenu crvenu papriku i taranu i uz mešanje kuvati na laganoj vatri.

Šim nestane vode i tarana se počne primati za dno šerpe dodati malo vode. Ja sam u toku kuvanja 3 puta dolivala vodu, prvi puta 100 ml, drugi puta 100 ml i treci puta još 50 ml (jer krompir nije bio skuvan) i to u razmaku od 8-10 minuta. Jelo je gotovo kada su tarana i krompir skuvani i ispari sva tekucina.

Postupak kuvanja od dodavanja vode je trajao ukupno 30 minuta.

## **Savet**

Iako želim u Bačkoj 31 godinu donedavno nisam bila upoznata sa veoma ukusnim specijalitetom severne Vojvodine. Zahvaljujući prijateljici probala sam mađarsku verziju koju oni nazivaju „Tarhonya“ a na našem jeziku to je Tarana sa kobasicom i krompirom. Pročitala sam dosta recepata na tu temu i prvi sastojak je upržen luk. Kako baš ne podnosim jačinu uprženog luka odlučila sam se da napravim svoju verziju tog ukusnog jela koji se po količini upotrebljenih namirnica razlikuje od ostalih recepata.