

## ***Krompir sa kobasicom***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** krompira
- **3** kobasice
- **1 kašičica** slatke zacinske paprike
- **3 kašike** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, oprati, iseci na tanje kolutice i staviti u odgovarajucu posudu. Posoliti i zaciniti suvim biljnim zacinom (po ukusu). Dodati ulje, slatku zacinsku papriku i sve izmešati.

Kobasice iseci na parcad željene velicine i pore?ati u uljem podmazanu vatrostalnu posudu (ili pleh).

Rasporediti pripremljen krompir (i okolo i izme?u kobasica-kao na slici). Peci u dobro zagrejanom rerni na 200 stepeni 40 minuta.

Ostaviti da se prohladi, servirati te poslužiti.

### **Savet**

Možete koristiti doma?u ili gril kobasicu-po sopstvenom izboru. Služiti toplo uz sezonsku salatu. Prijatno.