

Krompiraca sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **po potrebi**roštiljske kobasice
- **2 glavice**crnog luka
- **1 manji**praziluk
- **50 ml**ulja ili masti
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**slatke aleva paprike ili ljute
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**zacin od povrca
- **po potrebi**vode

Priprema

Krompir narezati na kriškice. Crni luk i praziluk sitno iseckati pa pomešati sa krompirom. Zatim dodati ulje ili mast, brašno, alevu papriku, so, biber i zacin pa rukama ili kašikom sve izmešati fino. Roštiljske kobasice uviti u oblik puža i uz pomoc cackalice pricvrstiti. Nauljiti posudu u kojoj ce se peci i u nju sipati krompir. Naliti toplom vodom da prekrije krompir. Po vrhu poslagati pužice od kobasica i utisnuti ih malo u krompir. Prekriti posudu folijom, malo je izbockati odgore na nekoliko mesta i peci u rerni na 180 stepeni, oko 45 minuta. Pred kraj skloniti foliju i još malo peci da lepo porumeni. Prijatno!!!

Savet

Pored rostiljskih kobasica ja sam stavila i malo suvog mesa!!!