

Zapečeni krompir sa kobasicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** krompira
- **2** gril kobasice
- **po potrebiulja**
- **po ukusu** soli
- **malo** karija
- **malo** bibera

Preliv:

- **2** jajeta
- **1 caša** jogurta
- **1/2 caše** kiselog mleka
- **3 kašikeulja**
- **1 kašicica** senfa
- **1 puna kašika** prosejanog brašna
- **1/2 caševode**

Priprema

Krompir skuvati sa ljušpom, pa ohladiti hladnom vodom i oljuštiti. Ne mora biti potpuno skuvan, neka bude malo tvri. Iseći krompir na kolutove. Kobasicu takoe. Na dno nauljene šerpe ili kalupa poreati polovinu krompira i posoliti.

Zatim krompir prekriti kobasicom.

Preko kobasice staviti ostatak krompira. Zaciniti sa malo bibera i karija.

Sipati malo vode, oko pola caše, prekriti folijom i staviti u zagrejanu rernu na 200 C. Krckati malo pa kada tecnost skoro uvri skinuti foliju i preliti prelivom.

Za preliv ulupati jaja vilkuškom, pa dodati jogurt i ulje. Izmešati i dodati senf. Prosejati punu kašiku brašna i sjediniti. Dodati kiselo mleko. Na kraju dodati malo vode.

Kašikom prelivati preko keompira tako da preliv udje meu krompirima. Pokriti folijom i staviti da se krcka. Kada se malo ukrcka skinuti foliju da se sve zapece.

Savet

Servirati toplo uz majonez ili kiselo mleko i salatu po izboru. :)