

## Zapeceni krompir sa kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

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

#### Preliv:

- **2** jajeta
- **1** **čaša** jogurta
- **1/2** **čaše** kiselog mleka
- **3** **kašike**ulja
- **1** **kašicica** senfa
- **1** **puna kašika** prosejanog brašna
- **1/2** **čaševode**

### Priprema

Krompir skuvati sa ljušpom, pa ohladiti hladnom vodom i oljuštiti. Ne mora biti potpuno skuvan, neka bude malo tvrži. Iseci krompir na kolutove. Kobasicu takođe. Na dno nauljene šerpe ili kalupa poređati 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 preliter 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 preliterati preko keompira tako da preliter udje me?u krompirima. Pokriti folijom i staviti da se krcka. Kada se malo ukreka skinuti foliju da se sve zapece.

### **Savet**

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