

Punjena kobasica za pecenje sa šargarepom i krompirom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kobasica za pecenje
- **1** šargarepe
- **1** veci krompir
- **malosoli**
- **malokukuruznog griza**
- **malokukuruznog brašna**
- **maloulja**
- **50 ml** vode

Priprema

Kobasicu sa jedne strane na nekoliko mesta zarezati. Šargarepu oprati, oljuštiti i iseci na kolutove. Krompir oprati, oljuštiti i iseci na kolutove. U vatrostalni sud sipati malo ulja. U duboki tanjur staviti mešavinu kukuruznog griza i brašna. Krompir osoliti pa uvaljati u mešavinu brašna te slagati na dno vatrostalne posude. Na krompir staviti kobasicu i isecenu šargarepu i posuti sa neiskorišćenom mešavinom kukuruznog griza i brašna. Preliti sa malo ulja.

Vatrostalni sud poklopiti i staviti u rernu na 190 stepeni. Nakon pola sata vatrostalni sud izvaditi iz rerne, rernu ne iskljuciti vec samo zatvoriti da se ne hladi. Kobasicu okrenuti, sve preliti sa malo vode poklopiti i vratiti u rernu.

Nakon petnaestak minuta skinuti poklopac i još 15 minuta peci otvoreno da se dobije lepa boja.

Servirati sa ukiseljenim ljutim feferonima ili nekom drugom salatom.

Savet

U zamrzivau sam imala kupovnu kobasicu za peenje punjenu sirom i odluila da je pripremim sa šargarepom i krompirom u rerni korišenjem kukuruznog griza i brašna. Meni je pripremljen ruak baš prijaо... isto, a opet razliito.