

## *Krompir paprikaš sa kobasicama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 velika glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 kg** krompira
- **400 g** kobasica
- **1 kašičica** aleve paprike
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** masti

### **Priprema**

U šerpu staciti mast i dodati sitno seckan crni luk dinstati dok ne postane staklast. Zatim dodati cašu vode i šargrepe iseckane na štapice na laganoj vatri krckati dok voda skroz ne ishlapi. Zatim dodati krompir isecen na kocke i alevu papriku upržiti 5 minuta pa naliti 1 l vode. Kuvati dok krompir bude 80% gotov pa dodati kobasice naseckane na kolutove, zaciniti biberom, suvim biljnim zacinom i solju, kuvati dok se krompir ne skuva. Par krompira izgnjeciti da bi corbica postala malo gušca.

### **Savet**

Brz i ukusan ručak.