

Kobasice sa povrćem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kobasica
- **3** krompira
- **2-3** zelene paprike
- **1** glavica crnog luka
- **1/2 kašičice** suvog biljnog začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2-3 kašike** maslinovog ulja

Priprema

U vatrostalnu posudu staviti kobasice. Pecnicu zagrijati na 190 C.

Krompir oguliti, oprati i posušiti, pa narezati na sitnije komade. Začiniti suvim začinom. Preko kobasica posuti na rebarca rezan luk, pa preko rasporediti krompir. Narezati i paprike, pa staviti preko krompira. Sve posoliti i pobiberiti.

Posuti maslinovim uljem, pa staviti u pecnicu. Peci 20-tak minuta, pa izvaditi iz pecnice.

Promiješati, pa vratiti u pecnicu. Peci još 20-tak minuta.

Poslužiti toplo...

...uz sezonsku salatu, senf, pecivo...

Savet