

Kobasice sa povrcem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**kobasica
- **3**krompira
- **2-3**zelene paprike
- **1**glavicacrnnog luka
- **1/2**kašicicesuvog biljnog zacina
- **po**ukususoli
- **po**ukusubibera
- **2-3**kašikemaslinovog ulja

Priprema

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

Krompir oguliti, oprati i posušiti, pa narezati na sitnije komade. Zaciniti suvim zacinom. 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