

Pohani krumpir s kobasicama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krumpira
- **2**kobasice
- **1 glavica**crvenog luka
- ulje
- suvi biljni zacin
- peršin
- biber
- **2**jajeta
- **1 kašika**brašna
- Za pohanje:
 - jaja
 - brašno
 - prezle

Priprema

Krumpir skuhaite u ljusci. Ogulite ga i neka se malo ohladi. Zatim ga naribajte na ribež.

Maknite kožu kobasicama i narežite ih na sitne komadice.

Luk usitnite i dajte ga dinstati. Dok omekša dodajte kobasice i dinstajte nekih 20-ak minuta.

Neka se ohladi i zatim u krumpir umiješajte kobasice, suvi biljni zacin, peršin, biber, jaja i brašno.

Dobro sve pomiješajte.

Na dlanu oblikujte kuglice i stisnite ih u željeni oblik.

Pripremite sve za pohanje i pohajte nekih 4-5 minuta. I to je to!

Savet

Dosta je zasitno pa može biti i veera. Dobar tek :)