Krompir sa kobasicom u tepsiji (Slovacki specijalitet)

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- kobasice
- krompir
- **4 glavice**crnog luka
- **1 cešanj**belog luka
- svinjska mast
- **4 do 6 kriški**slanine
- **malo**soli

Priprema

Odmah uljuciti rernu da se greje na oko 230-250 stepeni.

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na cetvrtine, i dosta posoliti.

Na tepsiju u uglove staviti crni luk, koji smo isekli na kockice ali ne skroz do kraja, nego da ostane u celini. Beli luk ocistiti i razbacati po tepsiji. Kobasicu staviti, ali i ne morate u aluminijsku foliju.

Onda staviti u tepsiju isecen krompir.

Slaninu iseci na kriške debljine oko 1 cm. Staviti od gore na krompir. Takoe na kraju staviti od gore dosta svinjske masti.

Tepsiju staviti u rernu da se pece. Posle oko 30 minuta, izvaditi slaninu da se ne bi više pekla, i tako je i sada dosta hrskava.

Tepsiju izvaditi iz rerne posle oko 45 minuta pecenja. Mada sve zavisi kakav krompir volite da bude, malo hrskaviji ili ne. Izvaditi kobasicu iz folije, vratiti slaninu u tepsiju i poslužiti.

Savet

Takoe osim kobasice i slanine, možete slobodno da stavite i karmenadle ili rebra ili bilo koje drugo (najbolje svinjsko) meso.