

Krompirusa sa kobasicama i slaninom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **oko 1 kg** krompira
- **malobibera** mlevenog
- **parce** kobasice domace ili srpske
- **parce** dimljene slanine

Priprema

Umutiti testo od brašna, soli i vode kao za palacinke samo malo gušće.

Krompir oguliti i naseci na kriške malo deblje kao za cips.

Tepsiju namazati uljem i poređati po njoj krompir, posoliti ga i pobiberiti.

Zaliti krompir testom.

Po želji može se poređati kobasica ili dimljena slana po vrhu radi ukusa.

Rernu ugrijati na 220 stepeni i obavežno po vrhu testa još malo poprskati ulje da ne bude suvo kad se ispece. Peci oko pola sata. Servirati uz kecap, pavlaku, a može i bez toga. Prijatno.

Savet