

?uvec sa roštiljskim kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **3** veće šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** šoljapirinca
- **500 g** svežih roštiljskih kobasica
- **malobibera**
- **malosoli**
- **1 kašik** a biljnog začina
- **1 kašik** masti
- **2** čaše vode

Priprema

Iseckati luk, beli luk, šargarepu i kobasice, staviti u pleh i upržiti jedno 5 minuta.

Zatim dodati začine i pirinac i još malo upržiti.

Skloniti sa šporeta i dodati krompir iseckan na kockice.

Naliti sa dve čaše vode i umotati u aluminijumsku foliju.

Savet

Ukus je božanstven. Može da se jede bez hleba, jer ima krompira i pirin?a.