

Kranjske kobasice sa sirom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **380 g** kranjskih kobasica (3 kom.)
- **60 g** punomasnog trapist sira (3 duga reznja)
- **150 g** dimljene mesnate slanine (9 reznjeva)

Priprema

Pripremiti 3 dugacka reznja punomasnog trapist sira i 9 tankih reznjeva dimljene mesnate slanine. Kobasice ostrim nozem zaseci po duzini u dubinu oko 1,5 cm. U svaku kobasicu u prorez staviti po 1 reznj sira.

Tri reznja dimljene mesnate slanine staviti jednu uz drugu na dasku za secenje. Na dimljenu slaninu popreko staviti kobasicu okrenuti sa prorezom na dolje.

Spojiti krajeve dimljene slanine oko kobasice zicom ili cackalicama.

Rernu zagrejati na 190 stepeni. Na zicu od rerne sloziti kobasice, a ispod podmetnuti tepsiju.

Kobasice peci 20 minuta. Pecene kobasice izvaditi iz rerne i staviti na tanjir za posluživanje. Sluziti toplo uz hrskavi krompir i neku od salata.

Savet

Listaju?i moj ru?no ispisan kuvar naišla sam na predivan recept na koji sam potpuno zaboravila. Kranjske kobasice (a mogu i viršle) sa sirom mogu biti glavni obrok, toplo predjelo, a ?ak i hladno predjelo. Naravno, mogu se pe?i i na roštilju.