

Kranjske kobasice sa sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **380 g**kranjskih kobasic (3 kom.)
- **60 g**punomasnog trapist sira (3 duga režnja)
- **150 g**dimljene mesnate slanine (9 režnjeva)

Priprema

Pripremiti 3 dugacka režnja punomasnog trapist sira i 9 tankih režnjeva dimljene mesnate slanine. Kobasice oštrim nožem zaseći po dužini u dubinu oko 1,5 cm. U svaku kobasicu u prorez staviti po 1 režanj sira.

Tri režnja 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 žicom ili cackalicama.

Rernu zagrejati na 190 stepeni. Na žicu od rerne složiti kobasice, a ispod podmetnuti tepsiju.

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

Savet

Listajui moj runo 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 pei i na roštilju.