Krompir paprikaš sa kobasicom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **4-5**tankih roštilj kobasica
- **2 glavice**crnog luka
- **2 kašike**ajvara
- **2 kašike**aleve paprike
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **po potrebi**ulja
- **oko 1 l**vode

Priprema

Krompir ocistiti, oprati i iseci na deblje kolutove. Luk sitno iseckati i propržiti na ulju, dodati krompir i na kolutove isecenu kobasicu.

Sve zajedno malo prodinstati, pa dodati ajvar, alevu papriku, zacine i biber. Naliti vodom da sve lepo prekrije i kuvati oko 45 minuta (ili dok krompir ne omekša).

Savet