

# Zapečeni grah s kobasicom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

2 limenke K Plus krupnog bijelog graha  
100 g slanine  
3 glavice luka  
3 češnja češnjaka  
1 svježa crvena paprika  
1 žlica mljevene slatke paprike  
2 žlice koncentrata rajčice  
šećer  
senf  
2 dl vode  
4 K Plus kranjske kobasice

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U tavu stavite sitno narezanu dimljenu slaninu i zagrijavajte na laganoj vatri.

Kada je pustila dio masnoće pojačajte temperaturu, dodajte sitno sjeckani luk i dinstajte dok luk nije postao proziran, oko 7 minuta.

Dodajte mljevenu i svježu papriku, sitno sjeckani češnjak, koncentrat rajčice, žličicu šećera i senfa.

Nakon 5 minuta dodajte i dobro isprani grah.

Podlijte s 2 dl vode i usitnite dio graha miješajući drvenom kuhačom.

U istu tavu na vrh posložite zarezane kobasice.

Pećnicu zagrijte na 200°C i pecite 45 minuta.

Dobar tek!