

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!