

Slavonske kobaje



 Simple

Jesen se zaigrala ove godine i umislila si da je ljeto, ono produženo bar... Dugo se opirala niskim temperaturama i uspjela. No, sve u svoje vrijeme, zahladilo je... Kod nas u Slavoniji to znači okupljanje i organizaciju, kolinje je tu, a svoje uspomene iz djetinjstva zbuksala sam u priču o svježoj kobasici...

Sastojci:

- svježa kobasica Ravlić
- svinjska mast Ravlić
- 1 ljubičasti luk
- 1 crvena paprika
- 1 korijen peršina
- pola manjeg celera
- 3 mrkve
- 2 manje konzerve graha (preferiram crveni)
- svježi timijan
- 2 režnja češnjaka
- 1 ljuta papričica

– sol, papar

– peršin list

– list kelja

Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva.

Na vreloj masnoći popržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckanu papriku, korjenasto povrće koje ste isto narezali na kockice, grah iz konzerve (zajedno s tekućinom), nasjeckani češnjak, timijan i ljutu papričicu. Prodinstajte na umjerenoj vatri, definirajte okus začinima, nasjeckajte krupno peršin list i dodajte u povrće, isključite.

Prebacite povrće u posudu za pećnicu, u sredinu stavite kobasice i pecite u pećnici cca 30-40 minuta na visokoj temperaturi. Zadnjih 10-ak minuta, dodajte svježi kelj koji ste narezali na šire trake.

Dobar tek!

