



Колбаси во тесто со Сос од кромид

Ова е омилен оброк во англиските домаќинства кој многу малку е познат во светот. Се работи за добитна комбинација од колбаси и тесто со зачини. Можеби ви звучи малку чудно, но ова е многу вкусна вечера едноставна за подготовка!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **3 – 4 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

Состојки:

- 5 големи колбаси
- 100 грама брашно
- 1 јајце
- 3 супени лажици оригано
- 300 милилитри млеко
- 1 голем бел кромид
- 1 говедска коцка за супа
- Вода

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Пред да започнеме со главното јадење, ќе направиме богат сос од кромид.

Исечкајте го кромидот и покријте го со вода во тава и додадете ја коцката за супа.

Варете додека кромидот не омекне и сосот не се згусне.

Чекор 2

Потпечете ги колбасите околу 10 минути за да добијат боја - тие ќе продолжат да се печат и во рерната, но вака ќе додадете поубав вкус.

Чекор 3

Подгответе го тестото со тоа што ќе ги измешате сите состојки заедно - јајцата, брашното, млекото, солта и ориганото.

Загрејте ја тавата во рерна пред да ги ставите во неа колбасите и тестото, за да бидете сигурни дека тестото веднаш ќе почне да се пече.

Ставете малку маслиново масло, наредете ги колбасите и распоредете го тестото околу нив.



Чекор 4

Печете во рерна 20 минути, додека тестото не нарасне околу колбасите и не добие златна боја.

Извадете ги од рерна и веднаш прелијте ги со сосот од кромид.

Совет

Ние во тестото додадовме суво оригано, но откако ќе го послужите можете да додадете и сенф во прав или пак свеж сенф.

Јадете веднаш затоа што кога ќе се олади, тестото може да се собере и да ја изгуби формата многу брзо.

Користени производи:



Грил тава



Касерола



Округла тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk