



## Kobasica s krumpirom, grahom i kukuruzom

### Sastojci

- 1 paket MAGGI ideja za lovačke šnicle
- 3 kobasice
- 2 glavica luk
- 5 takih komada slanine
- 5 krumpir
- 2 g crni papar
- 1 konzerva pasulj sa kukuruzom (meksički mix)
- 250 ml voda
- 1 žlica med
- 0.5 tsp curry začin
- 0.5 tsp čili
- 0.5 tsp sol

### Upute

1. Kobasicu narežite na kolute od 1 cm, a slaninu i luk na kockice. Stavite sve u zagrijanu duboku tavu. Pržite otprilike 5 minuta.
2. Krumpir oljuštite, operite i narežite ga na krupne kocke. Dodajte ih u proprženu kobasicu sa slaninom i lukom, pa začinite MAGGI Idejom za lovačke šnicle za (bez miješanja s vodom). Pržite još 5 minuta nakon što sve dobro promiješate.
3. Ulijte vodu, pokrijte poklopcem i dinstajte 10 minuta.
4. Za kraj, dodajte meksički mix- crveni grah, curry, čili i kukuruz s umakom iz konzerve. Promiješajte, dovedite do ključanja i maknite s vatre. Prebacite u zdjelice, dodajte med dok je još vruće i ukasite svježim timijanom. Uživajte u pripremljenom obroku!

🕒 25 Min

⊕ 3

Ugljikohidrati	70.91 g
energija	560.24 kcal
Masti	22.49 g
Proteini	19.84 g