



Kukuruzna manestra

Da li znate da prepoznate pravu kranjsku kobasicu? Dacemo vam uputstvo. Ona mora da sadrzi bar 68% svinjskog mesa, 12% govedine i najvise 20% slanine, a moze joj se dodati i malo vode, belog luka, soli i bibera.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 200 g mladog pasulja
- 80 g pancete
- 300 g krompira
- 200 g kukuruza secerca Podravka
- 1 lorovov list
- 2 cesnja belog luka
- 1 kasika [Vegete](#)
- biber
- so
- 1 kasika naseckanog persuna
- 2 para Kranjskih kobasica



Vreme pripreme: 1 h i 10 min
Energetska vrednost: 276 kcal / 1154 kJ
Zahtevnost:

Priprema

1. Natopljeni pasulj kratko prokuvajte i ocedite.
2. Pancetu naseckajte na sitne kockice i kratko proprzite. Zalijte vodom, dodajte ocezeni pasulj i nastavite da kuvate dok pasulj ne omeksa.
3. Dodajte krompir iseckan na kockice, kukuruz, lovor, beli luk i Vegetu pa kuvajte jos 15 minuta.
4. Na kraju pobiberite, posolite po potrebi i pospite naseckanim persunom.

Posluživanje

Poslužite s kobasicama koje ste posebno skuvali.

Savet

Umesto mladog pasulja mozete koristiti i stari koji ste prethodno natopili preko noci ili nekoliko sati pre pripreme.

Moja biljeska

