

Kobasice u paradajz sosu sa medom i senfom

Kobasice u paradajz sosu sa medom i senfom

10 svežih roštiljskih kobasica
3 kašike suncokretovog ulja
1 glavica crnog luka
2 šargarepe
 $\frac{1}{2}$ korena celera
3 čena belog luka
2 kašičice mediteran začinskog bilja
800 g paradajz pelata
1 kašičica kuhinjske soli
1 kašičica bibera, crnog mlevenog
1 kašika meda
1 kašika senfa sa slačicom
100 g spanaća
500 g pire krompira

Način pripreme

U dubljoj šerpi zagrejati ulje. Kobasice iseći na 8 do 10 cm, pa ih propržiti u šerpi sa zagrejanim uljem. Kada se zapeku, dodati celer, oljušten i isečen na listiće, šargarepu sečenu na kolutove i crni luk sitno sečen. Sve zajedno propržiti, pa dodati beli luk isečen na listiće. Začiniti mediteran začinskim biljem, dodati pelat isečen na kockice, senf i med. Kada pelat proključa, smanjiti temperaturu, poklopiti i ostaviti da se krčka 30-40 minuta, uz povremeno mešanje. Pred sam kraj dodati očišćen spanać, so i biber, skloniti sa ringle i promešati. Kada spanać omekša servirati jelo uz unapred pripremljen pire od krompira.