

## KOMARČA U ŠPAKERU

- 4 komarče (za svaku osobu po jedna)
- 1 kg krompira
- 2 dcl bilog vina
- 2 mrkve
- 2 kapule
- 1 poriluk
- dosta bilog luka
- dosta pretusimula

Komarče očistite, posolite, popaprite te u sredinu gdje je bio drob (želudac, crijeva) utiskajte sitno nasjeckanog bilog luka i pretusimula, zalijte sa maslinovim uljem i stavite u frižider. Očistite krompir, izrežite na fite, mrkvu na okrugle fitice ili deblje štapiće, poriluk na kolutiće, kapulu na manje dijelove, nasjeckajte 6-7 češanja bilog luka i dosta pretusimula. Sve posolite, popaprite, zalijte sa pola decilitra maslinova ulja, dva decilitra vina te dva decilitra vode pa sve ubacite u škrovađu, tepsiju za pečenje. Na vrh stavite komarče, prekrijte ih alu folijom i pecite 40 min. na 180 C. Tada komarče lagano okrenite, pažljivo promiješajte krompire i povrće te pecite još petnestak minuta bez pokrivanja.

Odmah poslužite, svakome stavite na svoj pijat jer bude toliko ukusno da prijete opasnost od tuče i skandala za posljednje komadiće ove prave dalmatinske večere. Naravno, za potpuni gušt obvezno zalivajte sa kakvim dobrim vinom. U slast svima i pusa za kraj!!!!!!!!!!!!

