

Zapečena kremenadla sa rižom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske kremenadle
- 400 g krompira
- 100 g pirinca - riže
- 200 g pavlake za kuvanje
- malosoli
- 100 g sira - trapist

Marinada za kremenadle:

- 3 kašike maslinovo ulje
- 5-6 cenabijeli luk
- malo bibera
- pola vezice celer
- 2 kašike senfa
- 1 kašika biljnih začina

Priprema

Kremenadle staviti u marinadu i ostaviti pola sata da odstoje da meso upije sve mirise (može i duže).

Kremenadlu propržiti sa obje strane.

U ulje gdje se pržila kremenadla dodati rižu i malo vode (neka se krcka 10 minuta). Zatim dodati pavlaku za

kuvanje. Dobro sjediniti.

Krompire oguliti i isjeci na kolutove. Poreati u pekac pa preli sa rižom i pavlakom.

Preko staviti kremenadle.

Prekriti folijom i peci u rerni oko sat vremena na 240 C. Pred kraj staviti rendani sir trapist.

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno!

Savet