

## **Socne krmenadle**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**svinjskih krmenadli
- **1 kesica**Maggi Socno iz rerne
- **6 listicatost** topi sira
- **6 koluta** stišnjene šunke

### **Priprema**

Krmenadle dobro operite pa svaku zasecite celom površinom tako da napravite „džep“.

Pažljivo protresite sadžaj kesice kako bi se zacinska mešavina ravnomernno raspodelila po mesu. Kesu položite ravno u pleh i pecite 60 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Petnaest minuta pred kraj pecenja izvadite pleh iz rerne i otvorite gornji deo kese, zatim pažljivo uz pomoć viljuške u svaku krmenadlu tj. U njen „džep“ stavite po jedan listicu sira i jedan kolut stišnjene šunke. Vratite zatim u rernu i pecite još 15 minuta dok se sir i šunka potpuno ne sjedine sa krmenadlama. Servirajte dok su tople uz pomfrit i svežu kupus salatu.

### **Savet**