

## *Kremenadle sa povrćem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Meso:**

- **1 kg** svinjskih kremenadli

#### **Povrce:**

- **300 g** šampinjona
- **300 g** paprika

#### **I još:**

- **1 kašik** biljnog zacin
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 kašik** senfa
- **1 kašik** bijelog luka

### **Priprema**

Kremenadlu premazati sa senfom i zaciniti po želji. U tiganj staviti malo ulja i propržiti kremenadle sa jedne i sa druge strane. Izvaditi ih i porežati u pekac. U ulje gde su se pržile kremenadle malo prodinstati šampinjone i paprike (prethodno isjeci po želji). Sve staviti u pekac i zapeci 30 minuta na 240 C. Pred kraj možete dodati i pavlaku za kuvanje. Prijatno!

**Savet**