Krmenadle u rerni



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**krmenadli
- **3 kašike**senfa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **2 kašicice**origane
- **malo**peršuna
- **oko 100 ml**ulja
- **1 kašicica**aleve paprike

Priprema

U ulje, dodati zacine i senf. Meso staviti u ulje, zatim u frižider oko 20 minuta. Meso poreati u pleh i preliti ostatkom ulja. Preliti sa malo vode i peci na 200 C, oko 30 minuta, kasnije povecati malo da se zapeku.

Savet