

## *Novogodišnja vecera*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**svinjskih kremenadli
- **1 pakovanje**vegeta marinada sa pivom
- **400 g**smrznutog pomfrit-krompira
- so
- kecap
- majonez
- ruska salata
- **800 ml**ulja

### **Priprema**

Kremenadle preliti marinadom i ostaviti da odstoji pola sata. Posle toga ih staviti u podmazanu tepsiju i peci dok ne porumene. U zagrejanom ulju ispržiti pomfrit na uobicajen nacin. Na tanjiru servirati kremenadle, pomfrit i rusku salatu. Pomfrit posoliti i preliti kecapom i majonezom. Prijatno!

### **Savet**