

Pecene krmenadle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,1/2 kg** krmenadle
- **1** veka šargarepa
- **4 glavice** crnog luka
- **1** dlulja
- **2 dl** bujona
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Ne isecene krmenadle zaseci oštirim nožem, posuti zacinima po ukusu i ostaviti da odstoji pola sata. Za to vreme isecu crni luk na rebarca i šargarepu na deblje kolute. U vatrostalnu posudu staviti luk i šargarepu, pa preko krmenadle koje su odstojale. Preliti meso uljem, a bujon sipati preko luka i šargarepe. Pokriti folijom i staviti u zagrejanu rernu na 180 C, da se pece 45 minuta.

Nakon 45 minuta skinuti foliju, vratiti da se pece s tim što temperaturu povecate na 200 C. Kada porumeni jedna strana, okrenite da porumeni i druga.

Kada je meso dobilo boju, vadite iz rerne i poslužite toplo.

Savet