Krmenadle ispod folije



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**svinjskih krmenadli
- **malo**senfa
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**ulja za podmazivanje
- **1 šolja**vode

Priprema

Krmenadle izlupati tuckom za meso.

Izlupane krmenadle posuti suvim biljnim zacinom sa obe strane.

Poreati ih u dobro pouljanu tepsiju i premazati sa gornje strane senfom. Dodati 1 šolju vode.

Pokriti folijom.

Ubaciti u unapred zagrejanu rernu i peci na 200 C 45 minuta. Posle toga skloniti foliju i ostaviti krmenadle da dobiju zlatno žutu boju. Posluzžiti uz pire krompir i kisele krastavcice.

Savet