

Pecene krmenadle u marinadi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 komadasvinjskih krmenadli**

Za marinadu:

- **1 kašikaparadajz pirea**
- **1 kašicicasenfa**
- **2 kašikeulja**
- **1/2 dljabukovog sirceta**
- **1 kašika** smedjeg šecera
- **2 kašikebalzamiko** sirceta
- **2 prstohvataruzmarina**

Priprema

Krmenadle odvojiti od kosti, istuci tuckom za meso, posoliti i pobiberiti.

Sastojke za marinadu pomešati, krmenadle uvaljivati u marinadu sa obe strane i redjati u posudu za pecenje. Preostalu marinadu prelit po krmenadlama i ostaviti da stane 30 minuta.

Peci na 200 stepeni 15 minuta, prevrnuti ih na drugu stranu i peci još 15 minuta. Služiti uz pire krompir ili kao ja uz kuwanu rižu i tikvu.

Savet