

Kremenadle u krem corbi od pecuraka



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kremenadle
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **malomešavine** zacina za roštilj
- **10 kašika** maslinovog ulja
- **1 kesica** krem corbe od pecuraka

Za prilog:

- **100 g** pirinca
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **malo** peršunovog lista
- **malovlašca** iz kesice

Priprema

Od maslinovog ulja, soli, suvi biljni zacin, mlevenog bibera i mešavine zacina za roštilj napravite marinadu. Svaku kremenadlu umocite u marinadu i ostavite da odstoji 2 h u frižideru. Na gril tiganju kremenadle propržite da lepo porumene sa obe strane. U 750 ml vode razmutite sadržaj kesice krem corbe od pecuraka, prelijte preko kremenadli i ostavite da krcka 10 minuta na tihoj vatri. Pirinac skuvajte. Zacinite ga suvim biljnim zacinom i peršunovim listom i služite uz kremenadle.

Savet