Krmenadle



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 velike**krmenadle
- **3 veca**krompira
- **2 kašike**masti

Za marinadu:

- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **4 kašicice**origana
- **po želji**soli

Priprema

Prvo oprati krmenadle i izlupati ih. Zatim ih posoliti, staviti suvi biljni zacin i origano. Ostaviti ih da odstoji u frižideru sat vremena.

Za to vreme, oljuštiti krompir, iseci ga na kolutove, posoliti i zaciniti. U pleh staviti kašiku masti . Pleh staviti u predhono zagrejanu rernu da se mast samo otopi. Zatim, izvaditi pleh, poreati kolutove kropira i peci 20 minuta na 220 stepeni.

Nakon toga, izvaditi pleh, krompir okrenuti, po njemu poreati Krmenadle, i na njih staviti po malo masti. I vratiti u rernu, i peci 45 minuta.

Nakon 20.ak minuta okrenuti krmenadle.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. PRIJATNO