Krmenadla harmonika



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1,5 kg**svinjske krmenadle
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** aleve paprike
- **malo**peršunovog lista
- **malo**majcine dušice

Za nadev:

- **150 g**dimljene slanine
- **150 g**kackavalja

I još:

- **oko 1,5 dl**vode
- **2 komada**aluminijumske folije

Priprema

Komad krmenadle pažljivo odvojiti od kosti. Kost, na kojoj ostane dosta mesa, iseci na sitniju parcad i iskoristiti za pripremu nekog drugog jela (corbe, krompir paprikaša i sl.).

Krmenadlu zaseci na parcad širine oko 1-1,5 cm, ali ne prosecati do kraja, nego do na 1-1,5 cm dubine.

Zasecenu krmenadlu posoliti, pobiberiti, posuti suvim zacinom, alevom paprikom, majcinom dušicom i peršunovim listom, tako da zacini prodru i u zaseke, uviti aluminijumskom folijom i ostaviti u frižideru da prenoci ili da odstoji bar par sati, da meso upije zacine.

Kackavalj i slaninu iseci na tanje šnite.

U svaki zarez krmenadle staviti po šnitu slanine i kackavalja.

Tako napakovanu krmenadlu uviti u aluminijumsku foliju i staviti u podmazanu tepsiju. Pored paketa sa krmenadlom nasuti malo vode.

Tepsiju prekriti drugim komadom alu-folije i zatvoriti je sa svih strana, da se tako pece do pred kraj.

Peci u rerni na temperaturi oko 220 stepeni. Posle 55-60 minuta (vreme zavisi od velicine krmenadle i starosti mesa) skinuti foliju sa tepsije i otkriti krmenadlu. Smanjiti temperaturu na 160 stepeni i vratiti da se zapece i porumeni, još oko 10 minuta.

Kada se meso malo prohladi, izvaditi ga na pogodnu tacnu, odstraniti pažljivo donju foliju i poslužiti uz krompir pecen u preostaloj masnoci i salatu.

Savet

Krmenadla obogaena nadevom i zainima... za prazninu, ali i svakodnevnu trpezu...