

Socne krmenadle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za krmenadle:

- 4krmenadle
- 200 gpancete
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicasuvog biljnog zacin
- malobibera
- ulje

Priprema

Krmenadle uvaljati u zacine. Pancetu sitno iseckati. U posudu za pecenje sipati ulja toliko da prekrije dno, zatim vode 1 cašu. Poreati krmenadle, papreko pancetu. Prekriti alu folijom. Peci na 220 stepeni oko pola sata. Nakon toga skinuti foliju, politi sa masnocom i peci još 10 minuta. Posle opet otvoriti rernu, opet preliteri i još malko peci. Služiti uz pire krompir i neku finu salaticu. Prijatno.

Savet