

Krmenadle u dzaku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih krmendli
- 3 jajeta
- **100 g** sitnijih šampinjona
- **100 g** kackavalja
- **70 g** suve slanine
- **50 g** parmezana
- **maloulja**
- suvog biljnog zacina
- **1 glavic** crnog luka

Priprema

Krmenadle zacinimo zacinom, malo pouljimo i ostavimo dva sata da stoji. Skuvamo jaja i isecemo na kolutove. Isecemo alu foliju na vece kvadrate, na svaki stavimo krmenadlu zatim kockicu slanine, kolut jajeta, komadic kackavalja, tanak kolut luka, pospemo malo parmezanom i na kraju pecurkice. Zamotamo krmenadlu u alu foliju kao džacic. Reamo u tepsiju i pecemo 45 minuta (svaka domacica poznaje svoju rernu :)) Kada je peceno, poreamo na oval tacnu sa sve folijom.

Savet

Kao prilog napravim pire ili pirina sa povrem. Prijatno.