Zapecena kremenadla sa rižom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**svinjske kremenadle
- **400 g**krompira
- **100 g**pirinca - riže
- **200 g**pavlake za kuvamje
- **malo**soli
- **100 g**sira - trapist

Marinada za kremenadle:

- **3 kašike**maslinovo ulje
- **5-6 cena**bijeli luk
- **malo**biber
- **pola vezice**celer
- **2 kašike**senf
- **1 kašika**biljni zacini

Priprema

Kremenadle staviti u marinadu i ostaviti pola sata da odstoje da meso upije sve mirise (može i duže).

Kremenadlu propržiti sa obje strane.

U ulje gdje se pržila kremenadla dodati rižu i malo vode (neka se krcka 10 minuta). Zatim dodati pavlaku za

kuvanje. Dobro sjediniti.

Krompire oguliti i isjeci na kolutove. Poreati u pekac pa preliti sa rižom i pavlakom.

Preko staviti kremenadle.

Prekriti folijom i peci u rerni oko sat vremena na 240 C. Pred kraj staviti rendani sir trapist.

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno!

Savet