

Socne krmenadle



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** svinjskih krmenadli
- **1 kesica** Maggi Socno iz rerne
- **6 listica** tost topi sira
- **6 koluta** stišnjene šunke

Priprema

Krmenadle dobro operite pa svaku zasecite celom površinom tako da napravite „džep“.

Pažljivo protresite sadžaj kesice kako bi se zacinska mešavina ravnomernno raspodelila po mesu. Kesu položite ravno u pleh i pecite 60 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Petnaest minuta pred kraj pecenja izvadite pleh iz rerne i otvorite gornji deo kese, zatim pažljivo uz pomoc viljuške u svaku krmenadlu tj. U njen „džep“ stavite po jedan listic sira i jedan kolut stišnjene šunke. Vratite zatim u rernu i pecite još 15 minuta dok se sir i šunka potpuno ne sjedine sa krmenadlama. Servirajte dok su tople uz pomfrit i svežu kupus salatu.

Savet