

Kremenadle sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Meso:

- **1 kg** svinjskih kremenadli

Povrce:

- **300 g** šampinjona
- **300 g** paprika

I još:

- **1 kašik** biljnog zacina
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** bijelog luka

Priprema

Kremenadlu premazati sa senfom i zaciniti po želji. U tiganj staviti malo ulja i propržiti kremenadle sa jedne i sa druge strane. Izvaditi ih i porežati u pekac. U ulje gde su se pržile kremenadle malo prodinstati šampinjone i paprike (prethodno isjeci po želji). Sve staviti u pekac i zapeci 30 minuta na 240 C. Pred kraj možete dodati i pavlaku za kuvanje. Prijatno!

Savet