

Kremenadle sa povrcem



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 kašikabiljnog zacina**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 kašikasenfa**
- **1 kašikabijelog 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 poreati 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