

Krmenadle u rerni



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** krmenadli
- **3 kašike** senfa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **2 kašice** origane
- **maloperšuna**
- **oko 100 ml** ulja
- **1 kašica** aleve paprike

Priprema

U ulje, dodati zacine i senf. Meso staviti u ulje, zatim u frižider oko 20 minuta. Meso poreati u pleh i preliti ostatkom ulja. Preliti sa malo vode i peci na 200 C, oko 30 minuta, kasnije povecati malo da se zapeku.

Savet