

## Krmenadla sa džepovima



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

### Sastojci

#### Za marinadu:

- oko 1,5 dl ulja
- 2 kašičice suvog biljnog zacina
- 2 kašičice soli
- 2 kašičicealeve paprike
- 1/2 kašičicebibera
- 4 cenaizgnjecenog belog luka

#### Za meso:

- 1,5-2 kgkrmenadle bez kostiju
- 200 gbarene slanine
- 300 gkackavalja
- 2paprike
- 2 glavicecrnog luka
- 2 dlvode
- 1 kockaza supu

### Priprema

Sve sastojke za marinadu pomešati. Krmenadlu iseci na 1,5 cm kriške, ali ne do kraja, nego samo seci džepice. Marinadom preliteri meso, posebno utrljati rukom u džepice. Zaviti cvrstu u alu-foliju i staviti u frižider da prenoci. Papriku iseci na kolutove, sir iseci na deblje kriške, luk iseci na kolutice, slaninu iseci na tanke kriške. Meso izvaditi iz folije, staviti u zemljanu ciniju ili u vatrostralnu ciniju. U svaki džepic staviti krišku slanine, paprike, luka i sira. Pored mesa može se staviti krompir isecen na vece kriške, kao i višak luka i paprike. 2 dl

vode pomešati sa 1 kockom za supu i prelići preko mesa.

5. Ja sam jelo pripremala u zemljanoj posudi, tako da sam prvo ciniju pola sata držala u hladnoj vodi, zatim stavila u nju meso i stavili u hladnu rernu. Rernu sam uključila tek kad sam stavila ciniju u nju, prvo na 100 stepeni po polako povećavala temperaturu do 200 stepeni. 6. Meso se pece 2 sata, pa se skine poklopac i vrati se u rernu da meso odozgora poprveni. Na gotovo meso može se naredati sir. 7. Kad je meso gotovo, izvadi se iz cinije, ostaviti da se ohladi i zatim iseci kriške dijagonalno, da bi se lepo videli punjeni džepici.

## **Savet**