

# Krmenadla sa džepovima



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## Sastojci

### Za marinadu:

- **oko 1,5 dl** ulja
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **2 kašicice** soli
- **2 kašicice** aleve paprike
- **1/2 kašicice** bibera
- **4 cene** izgnjecenog belog luka

### Za meso:

- **1,5-2 kg** krmenadle bez kostiju
- **200 g** barene slanine
- **300 g** kackavalja
- 2 paprike
- **2 glavice** crnog luka
- **2 dl** vode
- **1 kocka** zara supu

## Priprema

Sve sastojke za marinadu pomešati. Krmenadlu iseci na 1,5 cm kriške, ali ne do kraja, nego samo seci džepice. Marinadom preliti 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 zemljjanu ciniju ili u vatrostalnu ciniju. U svaki džepic staviti krišku slanine, paprike, luka i sira. Pored mesa može se staviti krompir isecen na veće kriške, kao i višak luka i paprike. 2 dl

vode pomešati sa 1 kockom za supu i preliti 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 ukljucila tek kad sam stavila ciniju u nju, prvo na 100 stepeni po polako povecavala temperaturu do 200 stepeni. 6. Meso se pece 2 sata, pa se skine poklopac i vrati se u rernu da meso odozgore pocrveni. Na gotovo meso može se narendati 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**