

Novogodišnja vecera



težina: **lako**

za: **2 osoba**

време pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskih kremenadli
- **1 pakovan** jevegeta marinada sa pivom
- **400 g** smrznutog pomfrit-krompira
- so
- kecap
- majonez
- ruska salata
- **800 ml** ulja

Priprema

Kremenadle preliti marinadom i ostaviti da odstoji pola sata. Posle toga ih staviti u podmazanu tepsiju i peci dok ne porumene. U zagrejanom ulju ispržiti pomfrit na uobicajen nacin. Na tanjiru servirati kremenadle, pomfrit i rusku salatu. Pomfrit posoliti i preliti kecapom i majonezom. Prijatno!

Savet