

Vecera iz kese



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** parčeta svinjskih krmenadli
- **4** osrednja krompira
- **1** manja glavica crnog luka
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- miroija
- aleva paprika

Priprema

Meso oprati, luk oljuštiti i iseci na rebarca, krompir oljuštiti i iseci na kriške. Zaciniti navedenim zacinima po ukusu.

Zatim sve to staviti u kesu za pecenje. Kesu vezati pri vrhu i protresti je da se sastojci sjedine. Staviti u rernu zagrejanu na 200 C i peci 40 minuta. Nakon toga kesu iseci i zruciti sastojke u posudu za pecenje i peci još dvadesetak minuta. Prijatno!

Savet