

Marinirane krmenadle



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za marinadu:

- **1** šoljaulja
- **1 kašicica** aleve slatke paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **5** maslina
- **po želji** soli

I još:

- **4** krmenadle
- **5** krompira
- **50 g** kackavalja

Priprema

Prvo odvojiti meso od kostiju. Zatim u posudu staviti koske, i iseckano meso (ne mora da bude sitno) i dodati ulje, suvi biljni zacin, soli, aleve paprike i iseckane masline. Ostaviti meso u marinadi celu noc.

Sutradan, kad krenete pripremu ovog jela. Prvo oljuštiti krompir i iseci ga na kolutive. Porežati ga u pleh sa malo ulja i posoliti. Peci ga u prethodno zagrejanom rerni 15-tak minuta na 200 stepeni. Nakon tih 15 minuta na krompir dodati marinirano meso i tu marinadu posuti po krompiru i mesu.

Sve to peci na 200 stepeni sat vremena i 20 minuta. Pri kraju po želji dodati izrendani kackavalj.

Savet

Meso je mekano, a u kombinaciji sa ka?kavaljem i maslinama mediteranski ukus. Služiiti uz zelenu salatu.
Prijatno!