

## *Pecene krmenadle u marinadi*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 komada** svinjskih krmenadli

#### **Za marinadu:**

- **1 kašika** paradajz pirea
- **1 kašičica** senfa
- **2 kašike** ulja
- **1/2 dl** jabukovog sirceta
- **1 kašika** smeđjeg šećera
- **2 kašike** balzamiko sirceta
- **2 prstohvata** ružmarina

### **Priprema**

Krmenadle odvojiti od kosti, istuci tuckom za meso, posoliti i pobiberiti.

Sastojke za marinadu pomešati, krmenadle uvaljivati u marinadu sa obe strane i redjati u posudu za pecenje. Preostalu marinadu preliti po krmenadlama i ostaviti da stane 30 minuta.

Peci na 200 stepeni 15 minuta, prevrnuti ih na drugu stranu i peci još 15 minuta. Služiti uz pire krompir ili kao ja uz kuvanu rižu i tikvu.

**Savet**