Kremenadle u krem corbi od pecuraka

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**kremenadle
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **malo**mešavine zacina za roštilj
- **10 kašika**maslinovog ulja
- **1 kesica**krem corbe od pecuraka

Za prilog:

- **100 g**pirinca
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malo** peršunovog lista
- **malo**vlašca iz kesice

Priprema

Od maslinovog ulja, soli, suvi biljni zacin, mlevenog bibera i mešavine zacina za roštilj napravite marinadu. Svaku kremenadlu umocite u marinadu i ostavite da odstoji 2 h u frižideru. Na gril tiganju kremenadle propržite da lepo porumene sa obe strane. U 750 ml vode razmutite sadržaj kesice krem corbe od pecuraka, prelijte preko kremenadli i ostavite da krcka 10 minuta na tihoj vatri. Pirinac skuvajte. Zacinite ga suvibm biljnim zacinom i peršunovim listom i služite uz kremenadle.

Savet