

Krmenadle iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** krmenadli
- **5 kašika** dijon senfa
- **1 glavica** belog luka
- **1 kašika** aleva paprike
- **2 dl** vode
- **1 kašika** svinjske masti
- so
- biber

Priprema

Pomešati senf, so, biber, alevu papriku i svaku krmenadlu premazati sa obe strane. Poreati u pleh, dodati oko nekoliko cenova belog luka, mast i vodu. Ubaciti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peći oko sat i po uz nekoliko put okretanje mesa dok lepo ne porumeni.

Savet

Meso služiti uz prilog po želji.