

# Krmenadla od mangulice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 krmenadla od mangulice**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica** biberna
- **1 kgkrompira**
- **2 dlpileceg bujona (supe)**

### Za premazivanje:

- **4 kašikesoja sosa**
- **1 kašika** meda
- **1 kašicica** sušenog ruzmarina

## Priprema

Krmenadla od mangulice je karakteristična po sloju masnoće koja je okružuje. Masnoci zaseći na kockice, posoliti i pobiberiti.

Zapeći krmenadlu u suvom tiganju tako da se peče prvo sa masne strane kako bi pustilo masnoci. Zapeći je sa svih strana kako bi se zatvorilo meso, a sokovi ostali unutra.

Iseći krompire na krupne komade. U napoljenu vatrostalnu tepsiju staviti krmenadlu, krompir poreati oko mesa.

Naliti sa 2 dl pileceg bujona, pa premazati i meso i krompirje mešavinom soja sosa, meda i ruzmarina. Pokriti folijom, pa peci 50 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C.

Zatim skinuti foliju premazati ostatkom mešavine (soja sos, med, ruzmarin) i zapeci još 15 minuta.

Poslužiti toplo.

### **Savet**

Jako ukusno i sono. Peenje samog mesa zavisi od starosti mangulice, naša je bila relativno mlada pa se meso brže ispeklo. Prijatno