

Krmenadla od mangulice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** krmenadla od mangulice
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** bibera
- **1 kg** krompira
- **2 dl** pileceg bujona (supe)

Za premazivanje:

- **4 kašike** soja sosa
- **1 kašika** meda
- **1 kašičica** sušenog ruzmarina

Priprema

Krmenadla od mangulice je karakteristična po sloju masnoce koja je okružuje. Masnocu zaseci na kockice, posoliti i pobiberiti.

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

Iseci krompire na krupne komade. U nauljenu vatrostalnu tepsiju staviti krmenadlu, krompir pore?ati oko mesa.

Naliti sa 2 dl pileceg bujona, pa premazati i meso i krompire mešavinom soja sosa, meda i ruzmarina. Pokriti folijom, pa peci 50 minuta u zagrejanj 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 so?no. Pe?enje samog mesa zavisi od starosti mangulice, naša je bila relativno mlada pa se meso brže ispeklo. Prijatno ?