

## Špikovana krmenadla sa senfom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 svinjska krmenadla
- 200 g dimljene slanine
- 5 kašicica senfa
- 1 ravna kašicica belog luka u prahu
- 1 kašicica bibera
- po potrebi so

### Priprema

Pripremiti sastojke. Slaninu iseci na tanke lente.

Krmenadlu zaseci, posoliti, pobiberiti. Svaki usek premazati senfom u koji smo dodali beli luk u prahu, zatim u svaki usek staviti lentu slanine.

Zapeci je u tiganju sa svih strana.

Staviti je na foliju u plehu. Prekriti lentama slanine (pricvrstiti slaninu cackalicama), umotati u foliju i peci 50 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C .

Zatim skloniti foliju kako bi meso i slanina dobili lepu boju.

Služiti prohlázeno uz prilog po želji.

## **Savet**

Ukusno i jednostavno. Prijatno :)