Paketic iznenaenja

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih, otkošcenih, svinjskih krmenadli
- **1 manja glavica**crnog luka
- **5 srednja cena**belog luka
- **200 g**kackavalja (gauda)
- **100 g**suvog svinjskog vrata
- **1 caša (od 180g)**kisele pavlake
- **1/2 kašicice**sveže, mlevenog bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacin
- **50 g**maslaca
- suvi biljni zacin

... i još:

- aluminijumska folija

Priprema

Svinjske krmenadle posuti suvim biljnim zacinom, po ukusu. U tiganj staviti maslac i staviti ga na vatru, da se maslac rastopi. Na rastopljeni maslac staviti, zacinjene, krmenadle i pržiti ih, na srednjoj temperaturi, dok, blago, ne porumene, sa obe strane. Ispržene krmenadle izvaditi i ostaviti na toplom (na šporetu).

U istu masnocu dodati, sitno iseckani crni i belu luk. Dinstati, poklopljeno, dok luk, malo, ne omekša. Ubaciti šampinjone, isecene na krupnije listice. Posuti sa pola kašicice bibera i kašicicom suvog biljnog zacina.

Promešati i dinstati, polupokriveno. Kada pecurke pocnu da otpuštaju vodu, drvenom varjacom sastrugati sve sastojke, koji su ostali na dnu tiganja, od prženja mesa. Kada ispari sva voda, skloniti tiganj, sa vatre.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Otkinuti duži deo alu folije i staviti je na ravnu podlogu. Na sredinu folije staviti isprženu krmenadlu.

Preko krmenadle staviti listic, isecenog, kackavalja i parce, isecenog, suvog vrata.

Fil sa pecurkama podeliti na šest, jednakih, delova. Jedan deo fila sa pecurkama staviti preko svinjskog vrata.

Na vrh staviti, nepunu, kašiku kisele pavlake.

Pažljivo skupiti stranice folije i pri vrhu ih zatvoriti, uvrteti, da se dobije oblik paketica.

Paketice poreati u, odgovarajucu, posudu i staviti u, zagrejanu, rernu, 20 minuta.

Posle datog vremena izvaditi paketice iz rerne i poslužiti. Možete ih poslužiti direktno iz folije (paketic staviti na tacnu i otvoriti ga), ili prebaciti na tacnu.

Savet