

Punjene kremenadle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4vece kremenadle
- 250 gdimljenog sira
- 8 šnitašunkarice
- 4 šnitehamburg slanine
- po potrebisio
- po potrebibosiljak

Prilog:

- po potrebi krompir
- po potrebišargarepa
- po potrebitemeljac supe
- po potrebi so
- po potrebiseckani peršunov list
- po potrebi biber
- po potrebimaslinovo ulje

Priprema

Svinjsku kremenadlu otkostiti, preseći na pola, ali ne do kraja. Izlupati meso preko folije i posoliti. Na svako parce staviti red hamburger slanine, preko nje po dve šnite šunkarice i onda sitno rendani tvrdi dimljeni sir. Posuti malo sitnog bosiljka. Preklopiti meso i ucvrstiti cackalicama. Izdinstati u tiganju uz dodavanje po malo temeljca supe. Iz gotovih kremenadla povaditi cackalice.

Krompir i šargarepu skuvati u supi, izvaditi i prohladiti. Malo viljuškom krompr iseci, šargarepu takoe, posoliti, biberiti, dodati seckani peršunov list i maslinovo ulje. Sve lagano viljuškama promešati.

Savet