

## *Socne krmenadle u sosu sa pecurkama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4vece (otkošcene) svinjske krmenadle

#### **Marinada za meso:**

- 2 kašikemaslinovog ulja
- 1 kašikavorcester sosa
- 1 kašikasoja sosa
- 1 kašikakari sosa
- mešavina zacina za roštilj

#### **Sos sa pecurkama:**

- 250 gšampinjona
- 4 veca cešnjabelog luka
- 100 mlbelog vina
- 200 mlpavlake za kuvanje
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 1/2 kašicicemlevene mešavinog bibera
- 1 kašicicaorigana
- 1 kašicicatimijana
- 1 kašicicavlašca

### **Priprema**

Ideju za ovaj recept sam videla na portalu Recepti.

Marinada za meso: Sve sastojke za marinadu staviti u manju šoljicu i dobro sjediniti. Svako parce mesa posuti (sa obe strane) mešavinom zacina za roštilj. Kolicinu zacina odredite prema ukusu i dobro utrljati u meso. Zatim svako parce mesa (sa obe strane) premazati sa po jednom kašičicom marinade. Pripremljeno meso staviti u posudu sa poklopcem (može i jedno parce preko drugog) i ostaviti u frižider, najmanje 4 sata da odstoji.

Meso pre prženja izvaditi da bude na sobnoj temperaturi pola sata. U teflonski tiganj (ja sam koristila vok) sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti meso, poklopiti i dinstati na srednjoj temperaturi. Kada meso blago porumeni okrenuti ga na drugu stranu. Kada se i druga strana isprži izvaditi meso u tanjir, poklopiti ga i držati na toplom dok se spremi sos.

Na masnocu, u kojoj se meso pržilo, staviti sitno iseckani beli luk. Malo ga propržiti, oko jedan minut, pa ubaciti šampinjone isecene na listice (ali ne suviše tanke). Sipati odmah i belo vino, poklopiti i dinstati dva minuta. Zatim skloniti poklopac, posuti pecurke sa suvim biljnim zacinom, biberom, origanom, timijanom i vlašcem. Dobro promešati i, na jacoj vatri, dinstati dok ne ispari suvišna tecnost.

Zatim naliti sa pavlakom za kuvanje, promešati i ostaviti da se sos zgusne, pa skloniti sa šporeta. Krmenadle poslužiti sa sosom, krompir pireom (ili prilogom po vašem ukusu) i sezonskom salatam.

## **Savet**