

Socne krmendale u sosu sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**vece (otkošcene) svinjske krmendale

Marinada za meso:

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

Sos sa pecurkama:

- **250** g šampinjona
- **4** veca cešnjabelog luka
- **100** ml belog vina
- **200** ml pavlake za kuhanje
- **1** kašicica suvog biljnog zacina
- **1/2** kašicica levene mešavinog bibera
- **1** kašicica origana
- **1** kašicica timijana
- **1** kašicica vlašca

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 kašicicom 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 tanjur, poklopiti ga i držati na toplo dok se spremi sos.

Na masnoci, u kojoj se meso pržilo, staviti sitno iseckani beli luk. Malo ga proprižiti, 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 bilnjim zacinom, biberom, origanom, timijanom i vlašćem. 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 salatom.

Savet