

Krmenadle sa suvim šljivama



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg svinjskih krmenadli
- 300 g suvih šljiva bez koštice
- 1 čašica rakije šljivovice
- 1 kesica sosa za pečenje
- ulje
- so

Priprema

Isecene krmenadle blago posoliti, premazati uljem i naliti cašom vode i rakijom. Pokriti folijom i peći.

Pred kraj u sok od pečenja, umešati sos i dodati suve šljive, predhodno potopljene u mlakoj vodi.

Peci još malo.