

## **Krmenadle sa suvimi šljivama**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

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

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

Peci još malo.