

Pecene vratne karmenadle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** vratnih karmenadli
- **2 glavice** crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Meso malo izkupamo cekicem za meso zacinimo i blago utrljamo.

Stavimo meso u kesu za pecenje i pospemo seckanim crnim lukom.

Kesu zatvorimo trakicom i pecemo na 180C oko sat vremena dok meso lepo ne porumeni.

Savet

Ovako spremljeno meso se pee u sopstvenom softu bez dodatka masnoe i jako su sone