

Zapecene gurmanske kremenadle



Sastojci

Potrebno je:

- 6 kremenadli
- 3 glavice crnog luka
- 10 malih glavica crnog luka
- 500 ml pileceg bujona
- 250 ml neutralne pavlake
- 100 ml belog vina
- ulje
- so
- biber
- majoran
- peršun

Priprema

Sitno iseckati crni luk, propržiti na ulju i presipati u pleh za pecenje. Preko staviti kremenadle, preliti mešavinom bujona, pavlake i vina. Zaciniti solju, biberom, majoranom i peršunom. Pored mesa staviti i 10-ak glavicica crnog luka.

Peci na 220 stepeni oko sat vremena.

Od preostalog soka od pecenja, u plehu možete napraviti preliv za meso. Potrebno je u sok dodati 50 ml vode i jednu kašičicu brašna, prokuvati uz mešanje dok se ne zgusne.