Pecene marinirane krmenadle

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**krmenadla
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so
- **2 dl**paradajz sosa
- **2 kašicice**senfa
- **po ukusu**bosiljka
- **po ukusu**peršina
- **5-6 režnjeva**cešnjaka
- **2-3 dl**ulja
- **2 kašicice**crvene paprike

Priprema

Krmenadle posolite i pobiberite s obje strane.

U rajnglu dajte ulje, paradajz, senf, bosiljak, peršin, crvenu papriku, suvi biljni zacin te sitno narezan cešnjak. Pomiješajte.

Dajte krmenadle u marinadu i dobro ih pomiješajte tako da marinada doe u svaku krmenadlu.

Poklopite i ostavite na hladno ili u frižider 2-3 sata.

Pecite na 150°C sat vremena. U toku pecenja jednom ih okrenite tako da porumene s obje strane.

Kao prilog možete skuhati tijesto po želji, ocijediti te kasnije zapeci u rolu u masnoci od krmenadla. Ili poslužite pire, pomfri, rižu itd... Naravno, i sos ili salata po želji :)

Savet

Krmenadle su jako mekane i sone! Probajte i dobar Vam tek :)