

# Krmenadle sa Jamajke

## Za 2 osobe

4 krmenadle  
1 veza mladog luka  
6 čenova belog luka  
1 kašika đumbira  
2 kašičice tucane sudžuk paprike  
2 kašike smeđeg šećera  
2 kašičice cimeta  
2 kašičice bibera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraščića  
1 kašičica soli  
4 kašike soja sosa  
sok od jednog limuna  
1 dl vode  
1 dl ulja

## Prilog

sezonska salata  
bareni pirinač

## Način pripreme

1. Pripremiti namirnice: krmenadle izlupati čekićem za meso, mladi luk iseckati, ispasirati beli luk, đumbir narendati. Sve namirnice pomešati u dubokoj posudi i dobro ih promešati. U njima marinirati krmenadle najmanje 3 sata.
2. Zagrejati pećnicu na 220 stepeni. Složiti krmenadle u tepsiju, pa ih preliti marinadom, a deo marinade ostaviti i za naknadno prelivanje. Peći krmenadle 15 minuta u pećnici, zatim ih izvaditi i okrenuti. Preliti preostalom marinadom, pa ih vratiti u pećnicu na još 15 minuta.
3. Krmenadle servirati uz bareni pirinač i sezonsku salatu.