

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.