

## НАЦИОНАЛНА ЈЕЛА

**Кременадла на златиборски начин.** Потребне намирнице (за 10 особа): 1,8 kg свињског меса (кременаadle), 50 g брашна, 3 dl уља, 20 g соли, 30 g путера, 1 kg кромпира, 500 g црног лука, 300 g печурака (шампињона), 10 љutih папричица (по жељи), 10 g мљевеног бибера, 2 везе першуновог лишћа, 300 g кајмака, 5 dl слатке павлаке и 5 јаја.

Начин припремања. Од кременадле исјећи одреске и мало их растањити. Са излупане стране кременадлу ставити у брашно а затим пржити на плиткој масноћи. У последњим тренуцима термичке обраде кременадлу посолити. Током пржења месо се не смије бости да не би исцурио месни сок. Кромпир исјећи на листове ширине око 1 cm и пржити у фритезу док не омекшају 80%. Извадити, оциједити од масноће и посолити. Црни лук исјећи на четвртине и одвојити лист од листа. Пржити у врелој масноћи док не омекша 80%. Извадити, оциједити од масноће и посолити. Печурке исијећи на четвртине и прорестовати 80% и зачинити додајући со и мљевени бибер.

У одговарајућу посуду (тигањ, шерпу) са сотираним печуркама, уз даље загријавање и мијешање садржаја покретом посуде додати кромпир, црни лук, љуте папричице, сафт од печења, млевени бибер, першун, со и кајмак. Посуду склонити са грејног тијела. У ватросталну или керамичку (кокот) чинију треба ставити пржене и зачињене кременадле. Преко сложених кременадла изручити припремљену гарнитuru, поравнати и све залити ројал – масом (слатка павлака и јаја). Посуду ставити у умјерено загријану рерну да се гратинира (пече) око 30 мину-

у којој је гратинирана кременадла, ставља на платнену или папирну салвету која се налази на тањиру као подметачу. Овако припремљено јело за услуживање конобар износи и ставља пред госта.