

Krmenadle u krompiru



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pripremu:

- **500 g (3-4 šnicle)** krmenadli
- **3-4** krompira srednje velicine
- **2 glavice** crnog luka
- **1 vekaš** šargarepa
- **1 šolja** pirinca
- **100 g** kackavalja
- **3-4 režnja** dimljene slanine
- **po ukusu** soli
- biber
- suvog biljnog zacina

Priprema

Izdinstati crni luk, dodati šolju pirinca i šargarepu isecenu na kolutove i još malo dinstati. Kada je gotovo dodati so, biber i suvi biljni zacin po ukusu. Krompir iseci na kolutove i zaciniti. Meso izlupati i posuti suvim biljnim zacinom.

Vatrostalnu ciniiju pouljiti, po dnu poredjati krompir, preko njega preliti dinstani pirinac i šargarepu

Od gore poredjati krmenadle.

Prekriti folijom i peci na 250 stepeni sat vremena.

Pred kraj skinuti foliju i staviti izrendani kackavalj na meso i peci još 10 minuta.

Savet