

## **Krmenadle sa susamom i senfom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4krmenadle**
- **1 kašikasenfa**
- **30 gsusama**
- **50 grezli**
- **maloulja**
- **po ukususoli,bibera,vegete**
- **par listovazelene salate**
- **2paradajza**
- **1zelena paprika**

### **Priprema**

Krmenadle posolite, pobiberite i zacinite vegetom. Svaku krmenadlu kašikom premažite senfom.

Poreajte ih zatim jednu na drugu da bi upile zacine.

Susam i prezle stavite na odvojene tanjire, krmenadle prvo uvaljavajte u prezle a zatim u susam.

U tiganj zagrejte ulje, ubacite krmenadle i pržite ih.

Listove zelene salate isecite na kocke i stavite u dublji sud, dodajte paradajz isecen na kocke i papriku isecenu na trake. Dodajte maslinovo ulje i so i pomešajte. Salatu servirajte uz krmenadle i po želji ispecite i mlade krompirice.

### **Savet**