

Krmenadle sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4krmenadle
- 200 gšampinjona
- 3 kašikeseckanog peršuna
- 1 glavica crnog luka
- 1/2 kašice bibera
- 3 cenabelog luka
- 100 g kackavalja
- malo mešavine začina

Priprema

Krmenadle začiniti i propržiti na ulju pa ih staviti u vatrostalni sud. Posebno pržiti crni i beli luk, dodati šampinjone, peršun, biber i so. Kada ispari tečnost koju su pustili šampinjoni, skloniti sa šporeta, sipati preko krmenadli i posuti rendanim kackavaljem. Peci 40 minuta na 180 stepeni.

Savet

Služiti sa prženim krompirima.