

Krmenadle u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4vece svinjske krmenadle
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Sos:

- 300 gšampinjona
- 1 glavica crvenog luka
- 1 glavica crnog luka
- 3 češnjabelog luka
- 100 ml pavlake za kuvanje
- 1 ljuta paprika
- 4 kisela krastavica
- 1 kašicakarija
- 1 kašica umbira
- 6 vecih suvih šljiva
- biber
- suvi biljni zacin

...i još:

- **150 g** tanko secene pecenice
- **150 g** tanko secenog kackavalja

Priprema

Krmenadle posuti zacinom i biberom. U voku zagrejati ulje i staviti krmenadle da se prže. Pržiti ih dok ne dobiju lepu rumenu boju. Manj pleh obložiti alu folijom i u njemu izvaditi krmenadle. Držati na toplom.

Crni i crveni luk iseci na rebarca. Šampinjone iseci krupnije. Ljutu papriku i kisele krastavcice iseckati sitno. Suve šljive (prethodno ih držati deset minuta u toploj vodi) takoe sitno iseckati. Na ulju, gde se pržilo meso, staviti luk da se dinsta. Posuti ga zacinom. Kada je luk omekšao dodati šampinjone, krastavcice, ljutu papricicu i sitno iseckani beli luk. Pržiti dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. Zatim dodati pavlaku, posuti kari i umbir i dodati suve šljive. Dodati, još po potrebi, zacin i biber.

Preko poreanih krmenadli staviti barenu pecenicu...

...pa preko nje poreati kackavalj.

Zatim, kašikom, prvo preko mesa staviti sos, pa ostatak rasporediti okolo mesa. Pokriti folijom i staviti u rernu, na 200 stepeni, 15 minuta.

Savet