

Krmenadle u foliji



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krmenadli
- 200 g šampinjona
- 2 odreska šunke
- 1 caša suvog belog vina
- 4 kašike kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 4 kašike ulja
- biber
- so

Priprema

Krmenadle propržiti sa obe strane na zagrejanom ulju, potom prebaciti u drugu posudu i držati na toplom. Na istom ulju propržiti beli luk, dodati iseckan crni luk, iseckane pecurke i šunku, naliti vinom i dinstati 10 minuta. Svaku krmenadlu staviti u list folije, prekriti nadevom i odozgo staviti kiselu pavlaku. Svaki list folije sklopiti i tako uvijene krmenadle peci u rerni oko pola sata na 200 °C.