

Punjena krmenadla



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**dupla parjadi krmenadli
- **200 g**slanine
- **100 g**sira
- **12 kolutica**kobasice
- **po ukusu**so, biber, suvi biljni zacin
- **par kašika**brašna
- **za prženje**ulja
- **8-10**cackalica
- **1 manja glavica**crnog luka

Priprema

Krmenadlu seci tako, da svako drugo parce secemo do kraja, tako dobijamo 4 dupla parjadi, 4 otvorene parjadi. Meso kuhinjskim cekicem istanjimo, posolimo i stavimo malo suvog biljnog zacina i bibera. Luk i slaninu iseckamo na sitne komade, a kobasicu na kolutove, sir na tanke kriške. Stavimo slaninu da se prži, pa kad pusti malo masti, dodamo i luk i zajedno pržimo. Pred kraj dodamo kobasicu i još malo pržimo. Otvorene krmenadle punimo smesom, i preko smese stavimo sir. Preklopimo meso i pomocu cackalice sastavimo krajeve.

Meso uvaljamo u brašno i pecemo na umerenoj vatri.

Savet