

Punjene krmenadle sa krompirima u pavlaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske krmenadle
- 5 oljuštenih krompira
- 4 lenticoljene šunke
- 4 listića tost sira
- 200 ml kisele pavlake
- 50 g putera
- 100 ml neutralne pavlake
- 1 kašika mešavine začina
- 1 kašika suvog biljnog začina
- za prženje ulje
- po ukusu i mleveni crni biber

Priprema

Krmenadle isecite tako da napravite džepove, rastanjite ih kuvarskim čekićem, posolite, pobiberite i začinite suvim biljnim začinom, u svaki džep ubacite po jednu dimljenu šunku.

A zatim krmenadle ispržite na zagrejanom ulju u tiganju na šporetu.

Kada porumene sa obe strane u džepove dodajte, po jedan listić tost sira i još kratko propržite.

Provreću vodu u šerpi na šporetu posolite, pobiberite i dodajte 1/2 kašičice mešavine začina, pa u nju stavite krompire, koje ste prethodno isekli na krugove. Kada se krompiri skuvaју procedite ih, a zatim na rastopljenom

puteru u tiganju malo ih propržite.

Posolite, pobiberite i nanesite ostatak mešavine zacina, a zatim dodajte neutralnu i kiselu pavlaku i promešajte. Kada krompiri poprime ukus pavlake sklonite tiganj sa šporeta.

Na jednu stranu tanjira nanesite krompire u pavlaci, a do njih stepenasto poreajte krmenadle. Dekorirajte krugovima zelene paprike.

Savet