

Krmenadle na podravski nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske krmenadle
- **100** glenti dimljene slanine
- maloperšuna
- **1** glavicacrnog luka
- **1,5** kašikasenfa
- **1,5** kašikamešavine zacina
- **1** kašikaljutog kecpa
- **1** kašika brašna
- **za prženjeulje**
- **po ukusu** i mleveni crni biber

Priprema

Krmenadle istanjite kuvarskim cekicem, posolite, pobiberite, zacinite mešavinom zacina i premažite kašikom senfa. Ispržite ih na zagrejanom ulju. Kada porumene sa obe strane izvadite iz tiganja.

Lente dimljene slanine isecite na kocke i dodajte ih u tiganj sa isprženim crvenim lukom. Kada se i slanina proprži dodajte sitno iseckani peršun. Zatim dodajte kecap, preostalu mešavinu zacina, brašno i neprekidno mešajte varjacom.

Kada se i brašno zaprži dodajte 200 ml vode i senf. U tiganj vratite ispržene krmenadle i kada one poprime ukus sosa sklonite tiganj sa šporeta.

Na tanjur stepenasto poreajte krmenadle i prelijte ih sosom iz tiganja. Uz krmenadle poslužite prethodno skuvane sitne makarone ili pire krompir. Dekorišite grancicama peršuna.

Savet