Svinjske krmenadle u vinskom sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**deblje krmenadle
- biber
- suvi biljni zacin

Fil:

- **2 veca cena**belog luka
- **1**manja vezica peršuna
- **100 g**krem sira

Sos:

- **2 kašicice**brašna
- **50 ml**crvenog vina
- **150 ml**vode
- **50 ml**gustog jogurta
- **1 kašika**ljutog ajvara

...i još:

- **250 ml**belog vina
- **2 cena**belog luka
- brašno

Priprema

Meso zaciniti po želji. Ja koristim zacinsku so (Kotanyi) za pecenje na žaru. Zacinjeno meso ostaviti dva sata u frižideru.

Zatim izvaditi meso iz frižidera i, svaku, krmenadlu iseci po sredini, do koske.

Fil: Beli luk i peršun sitno iseckati. Dodati krem sir i dobro sjediniti. U svaku krmenadlu staviti po jednu kašiku fila,...

...preklopiti i, otvor, pricvrstiti cackalicama.

Krmenadle uvaljati u brašno i...

...staviti da se prže dok ne dobiju rumenu boju.

Zatim u tiganj ubaciti dva cena belog luka, neoljuštena, samo pritisnuta da puknu.

Naliti belo vino i nastaviti , na tihoj vatri, dinstanje, dok meso ne omekša. Prženo meso izvaditi u tanjir i držati ga na toplom (na šporetu).

Sos: Iz tiganja izvaditi beli luk, pa drvenom varjacom sastrugati sve što je ostalo od prženja mesa. U vodi razmutiti brašno, dodati crveno vino i jogurt, pa dobro sjediniti. Sipati u tiganj i promešati da se sjedini sa masnocom.

Dodati ajvar i mešati da se sjedini sa smesom. Ostaviti da prokljuca i skloniti. Ne treba da se soli, jer je vec slano od prženja mesa. Ako želite rei sos dodati još malo tople vode.

Poslužiti uz salatu po želji i uz cašu dobrog crnog vina. Prijatno!

Savet