

Kremenadla sa sosom od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih kremenadli
- **malosenfa**
- **1 kašicic** biljnog zacina
- **1 kašicic**amljevenog bijelog luka
- **malobibera**
- **2 kašik**emaslinovog ulja

Sos od šampinjona:

- **300 g**šampinjona
- **1 struk**praziluka
- **1 kašik** biljnog zacina
- **200 ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Kremenadle premazati sa senfom, zaciniti sa bijelim lukom, biljnim zacinom, biberom i preliteri sa dve kašike maslinovog ulja. Neka malo odstoji i onda pržiti na vrelom ulju sa jedne i sa druge strane dok ne porumeni. U masnocu gdje smo pržili kremenadle dodati isitnjen praziluk i šampinjone i pržiti dok ne omekšaju šampinjoni i praziluk, dodati biljni zacin i pustiti da porumeni. Na kraju dodati jednu pavlaku za kuvanje. Sos služiti uz kremenadle.

Savet