

Socne krmenadle sa šampinjonima i kajmakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vece krmenadle
- **1** veka **glavic**acrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **150** gšampinjona
- **100** gšunke
- **3** kašike kajmaka
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicabibera
- **po ukusus**uvi biljni zacin

Priprema

Krmenadle propržiti na ulju sa obe strane po malo da porumene. Porežati ih u pleh koji je obložen alu folijom, i ostaviti ih na toplom.

U istom ulju propržiti sitno seckani crnu i beli luk, dok ne omekša i ne postane staklast.

Dodati prethodno oprane, sitno seckane šampinjone, i takođe sitno seckanu šunku, dodati zacine, i prodinstati dok voda šampinjona ne ispari.

Kada je smesa gotova rasporediti je preko krmenadli.

Uzeti tri kašike kajmaka ako je tvrži malo ga umutiti viljuškom, i njega preliti preko.

Tepsiju prekopiti alu folijom, i staviti u rernu na 200 C oko 20 minuta. Pred kraj skinuti gornji deo alu folije i zapeci još par minuta.

Savet