

Krmenadle na italijanski nacin



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5krmenadli
- 3 kašikekisele pavlake
- 6 kašikamleka
- 100 gsitnog sira
- 1 kašicicamešavine suvog biljnog zacina
- 4jajeta
- 100 g brašna
- 100 gprezli
- 2 dlulja

Priprema

Krmenadlami odstraniti kosti te ih izlupati tuckom za meso, zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina pa ih uvaljati u brašno, potom u 2 razmucena jajeta i na kraju u prezle i ispržiti ih u vrelom ulju dok ne porumene. Krmenadle stepenasto poreati u vatrostalnu ciniju. U odgovarajucoj posudi razmutiti 2 jajeta, kiselu pavlaku, mleko, dodati sir, lepo sjediniti i tom smesom preliti krmenadle. Peci u dobro zagrejanom rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Jelo je izuzetno ukusno-probajte.