

Lovacke krmenadle u umaku



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za krmenadle:

- 5 svinjskih krmenadli
- 1 kašica soli
- 1 kašica bibera
- 1 kašica suvog biljnog zacina
- 1-2 kašice senfa
- 3-4 kašike brašna
- 100 g svinjske masti

Za umak:

- 1 kašika brašna
- 70 ml belog vina
- oko 1,5 dl vode
- malo soli
- malo suvog biljnog zacina
- 1 lovorov list

Priprema

Krmenadle posoliti, pobiberiti i posuti suvim zacinom, staviti u posudu, prekriti folijom i ostaviti da odstoji u frižideru par sati, da meso upije zacine.

Nakon toga svaku krmenadlu sa gornje strane obilno premazati senfom i pažljivo sa obe strane uvaljati u brašno,

tako da strana namazana senfom ostane i dalje na gore.

Zagrejati mast na nešto jacu temperaturu i kratko propržiti krmenadle sa donje strane, da blago porumene.

Okrenuti krmenadle i zapeci ih i sa druge strane, pazeci da namaz od senfa ostane na krmenadlama.

Mast u kojoj su se propržile krmenadle ostaviti na toploj plotni, dodati kašiku brašna, kratko propržiti uz mešanje i nalivati belo vino i vodu. Posoliti i dodati malo biljnog zacina. Napraviti baš razreen umak kojim ce se preliti krmenadle, jer ce i one otpustiti deo brašna i senfa, pa ce se umak dovoljno zgusnuti.

Sve krmenadle staviti u vatrostalnu ciniju, dodati list lovora i naliti pripremljen umak od belog vina.

Vatrostalnu ciniju poklopiti i staviti u rernu da se krcka oko 30 minuta na 180 stepeni.

Poslužiti toplo, uz (moj predlog) krompir musaku i zelenu salatu.

Savet

Poslužiti toplo, uz (moj predlog) krompir musaku i zelenu salatu.