

Krmenadle u paradajz sosu sa kackavaljem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10krmenadli**
- **10krompira**
- **4šargarepe**
- **1 korencelera**
- **500 mlparadajz pelata**
- **500 mlpavlake za kuvanje**
- **5-8 cenovabelog luka**
- **200 grendanog kackavalja**
- **5-6 kašikasuvog biljnog zacina**
- **5-6 kašikaaleve paprike**
- **1praziluk**
- **150 mlulja**

Priprema

Krmenadle uvaljajte u mešavinu suvog biljnog zacina i aleve pa ispržite u vrelom ulju.

Pržene ih poreajte u dublji pleh i pored njih poredjajte obareni krompir, celer i šargarepu kao i svežu papriku i praziluk isecene na kolutove.

Prelijte sa malo vode u kojoj ste barili povrce (jedna do dve kutlace) pa zapecite u rerni pola sata. Izvadite pa prelijte paradajz pelatom i još zapecite. Ponovo posle nekog vremena izvadite iz rerne i prelijte pavlakom i rendanim kackavaljem. Kad masa postane gusta i višak tecnosti ispari izvadite iz rerne i servirajte uz salatu po želji.

Savet