Krmenadle na kajmaku



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**svinjske krmenadle
- **100 ml**kisele pavlake
- **5**kiselih krastavcica
- **2**kuvana jajeta
- **2 cena**belog luka
- **3 perca** mladog luka
- **50 g**maslaca
- **1 kašika**crvenog bibera
- **2 kašike**suvog biljnog zacina
- **300 ml**mleka
- **4** krompira
- **2 kašike**suvog biljnog zacina
- so
- biber
- ulje

Priprema

Krmenadle istucite, pospite ih suvim zacinom, posolite i pobiberite. Pržite ih na rastopljenom maslacu, pa izvadite iz šerpe. Ulju od prženja dodajte seckani beli luk, crveni biber i oko 1 dl vode. Ubacite izrendana jaja i suvi zacin. U šerpu vratite ispržene krmenadle, poklopite i ostavite da se dinstaju. Umešajte pavlaku i iseckane kisele krastavce. Obarite krompir, izgnjecite ga i pomešajte sa mlekom, kajmakom i zacinom. U pire umešajte sitno iseckana pera mladog luka i služite uz krmenadle.

Savet