Krmenadla na moj nacin



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krmenadle
- **po želji** soli

Za sos:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 struk** slanine
- **2 kašicice** kurkume
- **1/2 caše** kiselog mleka
- **1 kašicica** senfa
- **4 kašicice** majoneza posnog
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **malo**origana

Priprema

Uzeti taster (ili ispeci krmenadla u tiganju) namazati ga sa malo slanine, zatim staviti krmenadla, i preklopiti je. Zatim je savremena na vreme okretati, staviti preko nje slaninu na par sekundi. I tako je pržiti dok ne bude gotova, nekih 15 minuta. Za to vreme napraviti sos.

Sos: Crni luk iseckati i izdinstati ga, zatim dodati iseckanu slaninu i dinstati 10 minuta, dodati kurkumu i kiselo mleko, i dinstati još 5-7 minuta. U blede staviti senf, majonez i smesu sa lukom. I blendirati dok nepostane kao sos (treba svi sastojci da budu izmiksirani). Onda dodati origano, suvi biljni zacin i kašikom promešati.

Savet

Služiti uz krompir pire. Prijatno