Krmenadle sa paprikama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krmenadli
- **1 kg**paprika
- **2**srednja praziluka
- **3 kašike**senfa
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1 kašika**iseckanog lista peršuna
- **200 ml**vode
- **100 g**mladog sira
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Krmenadle posoliti, premazati senfom i ostaviti bar sat vremena u frižideru. Sitno iseckati praziluk i propržiti ga na maslinovom ulju dok malkice ne omekša, posoliti i pobiberiti. Papriku iseci na trakice i zaciniti sa suvim biljnim zacinom i peršunom. U tepsiju prvo izruciti proprženi praziluk, preko njega staviti papriku, a na nju poreati krmenadle. Preliti sa vodom, prekriti folijom i peci na 200 stepeni 40 minuta. Skinuti foliju i peci još 10 minuta dok tecnost malo ne ispari. Iskljuciti rernu staviti na krmenadle iseckan sir na kockice i ostaviti dok se sir ne istopi. Služiti toplo.

Savet