Krmenadle sa pavlakom i pirincem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**krmenadli
- **2 glavice**crnog luka
- **2,5 šolje**integralnog pirinca
- **1**šargarepa
- **1**kisela pavlaka
- **1/2 kašicice**bibera
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**pileceg/povrtnog bujona
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**ulja
- **po želji**rotkvica
- **po želji**ceri paradajza
- **po želji**peršunovog lista

Priprema

Krmenadle oprati, posušiti papirnim ubrusom, istanjiti kuhinjskim cekicem i posoliti. Uvaljati ih u brašno i propržiti na ulju sa obe strane, pa ih zvaditi na papirni ubrus da upije višak masnoce i poklopiti. Luk ocistiti, sitno iseci i propržiti u ulju u kome su se pržile krmenadle. Podeliti ga na dva dela, pa jedan deo izvaditi iz šerpe i ostaviti sa strane, a u drugi deo staviti ocišcenu i izrendanu šargarepu, kratko propržiti, pa dodati ocišcen i opran pirinac. Propržiti i njega, a zatim naliti pilecim ili povrtnim bujonom. Lišce peršuna oprati i iseckati, pa dodati u skuvan pirinac. Dodati bibera, po potrebi dosoliti. U odgovarajucu posudu staviti pirinac, preko pirinca staviti krmenadle, na svaku krmenadlu staviti po malo preostalog luka, a preko luka staviti pavlaku. Ukljuciti rernu na 220 stepeni C pa staviti krmenadle i pirinac da se zapeku. Dekoristati ceri paradajzom, rotkvicama i lišcem peršuna.

Savet

Ovako pripremljene krmenadle su veoma ukusne i kada se ohlade.