

Krmenadle u sosu kisele pavlake



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4krmenadle
- 1 kašicicasoli
- 20 gmast
- 1 glavica crni luk
- 2 cenabeli luk
- 50 gmesnate slanine
- 1 kašicicamlevena paprika
- 2 dlsupe od govee kocke
- 2 kisela krastavica
- 1/2 cašekisele pavlake
- po ukusubiber, peršun

Priprema

Krmenadle blago istucati i posoliti. Propržiti ih da porumene i izvaditi ih iz šerpe. Na istoj masnoci propržiti crni i beli luk i slaninu, dodati mlevenu papriku i naliti supom. Zatim dodati iseckane kisele krastavice, biber i seckani peršun. Kada supa prokuva dodati krmenadle i ostaviti na tihoj vatri u poklopljenoj šerpi, da se lagano krcka dok krmenadle ne omekšaju. Na kraju umešati kiselu pavlaku.

Savet