Kremenadle sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kremenadle
- kašika brašna
- kašicica karija
- 4 kašike ulja
- 3 glavice crnog luka
- 250 g šampinjona
- 1/4 l milerama
- biber
- so

Priprema

Kremenadle uviti u mešavinu brašna , karija, soli i bibera, i na ulju ih propržiti sa obe strane. Pržene kremenadle reati u vatrostalnu posudu. U meuvremenu isecite crni luk i šampinjone, pa ih zajedno dinstajte na malo ulja. U mileram dodajte so i biber, prelijte preko kremenadli, na koje su prethodno stavljeni šampinjoni. Prekriti aluminijumskom folijom i peci u prethodno zagrejanoj pecnici oko pola sata.