

Krmenadle u umaku od šampinjona i paprike



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** krmenadli
- **1** dlulja
- **1 kašik** margarina
- so

Umak od šampinjona:

- **300 g** svežih, manjih šampinjona
- **1** crvena (sveža) paprika
- **1** žuta paprika
- **1** glavica crnog luka
- **1 kašik** senfa
- **1** kocka od povrća za supu
- **1 kašicica** gustina
- **2,5 dl** pavlake za kuvanje
- so
- biber

Priprema

Krmenadle posoliti, i dinjstati na srednjoj temperaturi na ulju i margarinu. Tigan poklopiti i tako neće biti suve kada se ispeku, a neće ni zbog margarina koji je dodat u ulje. Povremeno ih okrenuti i kada porumene sa obe strane, skloniti sa vatre.

Umak od šampinjona: Na masnoci gde su se pržile krmenadle, dinjstati sitno iseckan crni luk, kada dobro omeškša, dodati papriku seckanu na kockice, izmešati, posle 2-3 minuta dodati i šampinjone isecene na listice. Dodati jednu šoljicu vode, kocku od povrca i dinjstati na srednjoj temperaturi oko 20 minuta. Zatim dodati kašiku senfa, malo bibera, soli po potrebi, izmešati, dodati pavlaku i gustin koji je razmucen u malo vode. Kuvati još 1-2 minuta i umak je gotov. Servirati uz krmenadle i li prelići preko složenih krmenadli.

Savet

Kao prilog možete poslužiti krompir pire u koje dodat sitno iseckani zeleni deo mladog crnog luka.