Krmenadle u krompiru



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu:

- **500 g (3-4 šnicle)**krmenadli
- **3-4** krompira srednje velicine
- **2 glavice**crnog luka
- **1 veca**šargarepa
- **1 šolja**pirinca
- **100 g**kackavalja
- **3-4 režnja**dimljene slanine
- **po ukusu**soli
- biber
- suvog biljnog zacina

Priprema

Izdinstati crni luk, dodati šolju pirinca i šargarepu isecenu na kolutove i još malo dinstati. Kada je gotovo dodati so, biber i suvi biljni zacin po ukusu. Krompir iseci na kolutove i zaciniti. Meso izlupati i posuti suvim biljnim zacinom.

Vatrostalnu ciniju pouljiti, po dnu poredjati krompir, preko njega preliti dinstani pirinac i šargarepu

Od gore poredjati krmenadle.

Prekriti folijom i peci na 250 stepeni sat vremena.

Pred kraj skinuti foliju i staviti izrendani kackavalj na meso i peci još 10 minuta.

Savet