

Krmenadle sa susamom i senfom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4krmenadle
- 1 kašikasenf
- 30 gsusama
- 50 gpresli
- maloulja
- po ukususoli,bibera,vegete
- par listovazelene salate
- 2paradajza
- 1zelena paprika

Priprema

Krmenadle posolite, pobiberite i zacinite vegetom. Svaku krmenadlu kašikom premažite senfom.

Poreajte ih zatim jednu na drugu da bi upile zacine.

Susam i prezle stavite na odvojene tanjire, krmenadle prvo uvaljajte u prezle a zatim u susam.

U tiganj zagrejte ulje, ubacite krmenadle i pržite ih.

Listove zelene salate isecite na kocke i stavite u dublji sud, dodajte paradajz isecen na kocke i papriku isecenu na trake. Dodajte maslinovo ulje i so i promešajte. Salatu servirajte uz krmenadle i po želji ispecite i mlade krompirice.

Savet