

Krmenadle sa lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **6**krmenadli
- **1** glavica crnog luka
- so
- biber
- ulje
- voda
- ostali zacini po želji

Priprema

Vrlo laka, krmenadle maljem izudarati, posoliti, pobiberiti. U tiganj sipati malo ulja, potom dodati cni luk isecen na tanke kripke i kratko ga propržiti dok ne pocne da se cakli, vodite racuna da ne zagori. Pootom od gore sstvaiti krmenadle, dodati malo vode i tiganj poklopiti poklopcem te sve zajedno na laganoj vatri kuvati, dok voda ne iscezne a sve se lepo ne zapece.

Savet