

Brusket krmendale



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krmenadle
- **1** velika glavicaluka
- **2**šargarepe
- **1** tikvica
- **100 g**kukuruza šecerca
- **2** paradajza
- **malosira**
- **po ukusubiljni** zacin, biber, so
- **maloulja** i peršuna

Priprema

Luk iseci na trakice, šargarepu na manje kocke i propržiti ih na malo ulja, dok sve ne omekša. Pred kraj prženja dodati kukuruz šecerac i tikvicu secenu na manje kocke, pa nastaviti prženje. Po ukusu dodati so, suvi zacin, biber i peršun. Na teflonskom tiganju grilovati krmendale ocišcene od kostiju. Fil od povrca staviti preko krmendli, urezati paradajiz na manje kocke i kockice sira.

Savet