

Brusket krmenadle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krmenadle
- **1 velika glavica** luka
- **2**šargarepe
- **1** tikvica
- **100 g**kukuruza šecerca
- **2** paradajza
- **malosira**
- **po ukusu** biljni 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 krmenadle očišcene od kostiju. Fil od povrca staviti preko krmenadli, urezati paradajz na manje kocke i kockice sira.

Savet