

Krmenadle u pivu sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**krmenadli
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** kašičice senfa
- **2** dl piva
- **4** srednja krompira
- **50** g margarina
- **1** kašičica brašna

Priprema

Krmenadle oprati, premazati senfom, zaciniti suvim biljnim zacinom, preliteri uljem i ostaviti da odstoje u frižideru pokriveno folijom. U međuvremenu, ocistiti krompir, iseci na kriške i staviti da se kuva u posoljenoj vodi. Zagrijati malo ulja u teflonskom tiganju, pa staviti krmenadle da se zapeku sa obe strane, a zatim dodati sitno seckan crni i beli luk, naliti sa malo vode i ostaviti da se dinsta.

Kada voda iz tiganja uvri, krmenadle okrenuti, naliti pivom i poklopiti, pa nastaviti sa dinstanjem. Kada meso omekša, razmutiti kašičicu brašna u 2 dl vode, naliti meso i kuvati da se sos malo zgusne. Krompir izvaditi na tanjir i porežati, na listice iseci margarin i porežati na vreću krompir da se istopi i zaciniti malo vegetom. (može se dodati i majonez i kecap po ukusu), dodati i po 2 krmenadle i servirati. Služiti sezonsku salatu uz jelo.

Savet