

## *Krmenadle sa sosom od višanja*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4krmenadle
- oko 300 gvišanja
- 1 komadicputera
- 2 kašikebrašna
- po ukususoli i šecera

#### **Za prilog:**

- 1 šolja od 2,5 dlpirinca
- 3 kašikemaslinovog ulja
- 1 komadicputera
- 3 šoljevrele vode
- po ukusus, biber i suvi biljni zacin

### **Priprema**

Krmenadle oprati, osušiti i zaciniti po ukusu, preliteri sa nekoliko kašika maslinovog ulja, pa ostaviti da odstoje pola sata. Svremena na vreme ih okretati, da se podjednako mariniraju. Nakon toga, uvaljati meso u brašno i složiti u vatrostalnu posudu, podliteri šoljicom tople vode, prekriti folijom i peci da meso lepo omekša. Pred kraj, skloniti foliju, da se uhvati korica. Za sos od višanja, rastopiti puter, pa dodati dve kašike brašna, pržiti koliko da brašno promeni boju. Dodati sok od višanja, smanjiti vatru, kuvati, a posle nekoliko minuta dodati i ocišcene višnje. Krckati na tihoj vatri dok voce ne omekša, a sos dobije željenu gustinu. Poseceriti i posoliti po ukusu. Ja sam deo višanja ostavila ucelo, a deo ispasirala stavnim mikserom, to je, opet, stvar ukusa. Pirinac za prilog ispržiti na zagrejanom ulju i puteru da postane staklast, a zatim naliti vrelu vodu, poklopiti i smanjiti vatru. S

vremena na vreme protesti serpu, a par minuta pred kraj ga zaciniti po ukusu. Skloniti ga sa šporeta i poklopiti. Na zagrejan tanjir staviti nekoliko kašika sosa od višanja, krmenadlu, prelići sa još sosa i dodati pirinac. Služiti toplo.

## **Savet**