Krmenadle sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krmendale
- **4**paradajza
- **4**paprike
- **2 klipa**kukuruza
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu**kari u prahu
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli
- **1 cen**belog luka
- **1 dl**vode

Priprema

Krmenadle zaciniti po ukusu i staviti u veci tiganj i blago propržiti. Nakon 2 minuta doliti 1 dl vode i dodati kukuruz šecerac ili klip kukuruza sa kojeg ste skinuli zrna. Dodati seckani crni luk i kari u prahu i dinstati 30 minuta, uz povremeno dolivanje vode. Zatim dodati secenu papriku i paradajz i nastaviti kuvanje, dok svo povrce ne omekša. Služiti sa barenim pirincem ili pire krompirom.

Savet