

Sve sa lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krmenadle
- **1 kg** krompira
- **po ukusu** senf
- **po ukusu** biber, so
- **4 glavice** crnog luka
- **2 dl** belog vina

Priprema

Krmenadle zaciniti po ukusu i premazati senfom. Zatim u vatrostalnu ciniju poređati očišćen i iseckan krompir, luk seckan na rebarca i odozgo poređati krmenadle. Sve to zaliti sa vinom. Peci na 220 C, oko 75 minuta.

Savet

Sluziti uz salatu po izboru.