

Krmenadla sa slatko-kiselim povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6krmenadli
- so
- biber
- 50 gbrašna
- ulje za prženje
- 1 veka glavicacrnog luka
- 2 cenabelog luka
- 1zelena paprika
- 1paprika babura
- 1šargarepa
- so
- biber
- 1/2 kašicicemlevenog umbira
- 1/2 kašicicekarija
- 1 kašikameda
- 3 kašikebalzamiko sirceta

Priprema

Krmenadle istuci tuckom za meso, posoliti, pobiberiti, uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju. Kada se krmenadle isprže u istu masnocu dodati crni luk isecen na rebarca, beli luk sitno iseckan, papriku i šargarepu isecenu na trake. Dinstati povrce, da malo omekša. Dodati so, biber, umbir i kari i na kraju med i balzamiko sirce. Još kratko dinstati, skloniti sa ringle i preliti povrce preko krmenadle.

Savet