Punjene krmenadle sa krompirima u pavlaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**svinjske krmenadle
- **5**oljuštenih krompira
- **4 lenti**dimlljene šunke
- **4 listica**tost topi sira
- **200 ml**kisele pavlake
- **50 g**putera
- **100 ml**neutralne pavlake
- **1 kašika**mešavine zacina
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **za prženje**ulje
- **po ukusu**so i mleveni crni biber

Priprema

Krmenadle isecite tako da napravite džepove, rastanjite ih kuvarskim cekicem, posolite, pobiberite i zacinite suvim biljnim zacinom, u svaki džep ubacite po lentu dimljene šunke.

A zatim krmenadle ispržite na zagrejanom ulju u tiganju na šporetu.

Kada porumene sa obe strane u džepove dodajte, po jedan listic tost topi sira i još kratko propržite.

Provrelu vodu u šerpi na šporetu posolite, pobiberite dodajte 1/2 kašicice mešavine zacina, pa u nju stavite krompire, koje ste prethodno isekli na krugove. Kada se krompiri skuvaju procedite ih, a zatim na rastopljenom

puteru u tiganju malo ih propržite.

Posolite, pobiberite i nanesite ostatak mešavine zacina, a zatim dodajte neutralnu i kiselu pavlaku i promešajte. Kada krompiri poprime ukus pavlake sklonite tiganj sa šporeta.

Na jednu stranu tanjira nanesite krompire u pavlaci, a do njih stepenasto poreajte krmenadle. Dekorišite krugovima zelene paprike.

Savet