

Svinjske krmenadle u sosu sa pivom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3vece svinjske krmenadle
- 1 veka glavica (120 g) crnog luka
- 250 g šampinjona
- 4 češnjabelog luka
- 200 ml piva
- 100 ml vode
- 1 kockica za pilecu supu
- 120 ml pasiranog paradajza
- 40 g brašna
- 1 kašicica suvog biljnog začina
- 1 kašicica kajenskog (crvenog) bibera u prahu
- 1 kašicica kima
- peršun
- bosiljak

Priprema

U dublju ciniju staviti brašno, kim, biozacin i kajenski biber. Promešati, da se sastojci sjedine. Meso uvaljati u ovu mešavinu, otresti višak brašna i staviti da se prži, na zagrejanom ulju.

im meso uhvati koricu izvaditi ga, u tanjir.

Crni luk iseci na polukrugove i staviti ga da se prži, u istoj masnoci gde se meso pržilo.

Kada luk malo omekša ubaciti šampinjone, isecene na deblje listice, kao i sitno iseckani beli luk. Promešati i nastaviti sa dinstanjem.

Dok se pecurke dinstaju, staviti 100 ml vode da prokljuca, pa ubaciti kockicu pilece supe. Promešati da se kockica rastopi. Kada je pola tecnosti isparilo, koju su šampinjoni pustili, posuti sa jednom kašikom brašna, u koje se paniralo meso, dobro promešati, pa uliti pivo, supu i pasirani paradajz. Dodati iseckani peršun i bosiljak (kolicina po ukusu). Dobro sve sjediniti, pa...

...vratiti poluprženo meso. Probat da li treba dodati još zacina, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati 20 minuta.

Kada se sos zgusnuo skloniti sa šporeta i poslužiti, sa prilogom, po želji. Idealno je uz pire krompir ili uz krupniju testeninu.

Savet