

Socne krmenadle sa šampinjonima i kajmakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vece krmenadle
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **2 cenabelog** luka
- **150 g**šampinjona
- **100 g**sunke
- **3 kašike** kajmaka
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicabibera**
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Krmenadle propržiti na ulju sa obe strane po malo da porumene. Poreati ih u pleh koji je obložen alu folijom, i ostaviti ih na topлом.

U istom ulju propržiti sitno seckani crnu i beli luk, dok ne omeša i ne postane staklast.

Dodati prethodno oprane, sitno seckane šampinjone, i takoe sitno seckanu šunku, dodati zacine, i prodinstati dok voda šampinjona ne ispari.

Kada je smesa gotova rasporediti je preko krmenadli.

Uzeti tri kašike kajmaka ako je tvri malo ga umutiti viljuškom, i njega preliti preko.

Tepsiju prekopiti alu folijom, i staviti u rernu na 200 C oko 20 minuta. Pred kraj skinuti gornji deo alu folije i zapeci još par minuta.

Savet