

Krmenadle prekrivene kackavaljem i krompir



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5krmenadli
- 5 velikih krompira
- 5 **kašika** masti
- **po želji** soli
- 50 g kackavalja
- 1 **kašicica** peršuna
- **po želji** suvog biljnog zacina

Priprema

Prvo krompir oljuštiti i posoliti ga. U pleh staviti 3 kašike masti, i poreati iseckan krompir. Staviti ga u prethodno zagrejanu rernu i peci sat i po vremena na 200 stepeni. Na pola sata krompir promešati.

Krmenadle posoliti, zaciniti posuti peršunom. U tiganju na malo masti malo propržiti sa obe strane krmenadle. Zatim kada je krompiru ostalo još pola sata da se kuva, ubacite krmenadle. I vratite u rernu i pecite još pola sata.

Izrendati kackavalj i na kraju ga pospite po krmenadlama da se istopi.

Savet

Služiti uz zelenu salatu.