

## Krmenadle iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4** vece krmenadle
- **4-5** srednjih krompira
- **4** paprike babure
- **2** glavice crnog luka
- **5** cenovabelog luka
- **1** pileca kocka za supu
- **1/2** vrele vode
- **1** dlbelog vina
- **2** kašike brašna
- **po potrebi** soli
- biber
- lovorov list

## Priprema

Krompir ogulite, operite i isecite na kocke. Vatrostalnu posudu premažite uljem i složite u nju krompir.

Glavicu crnog luka isecite na rebarca, rasporedite po krompiru i prelijte sa malo ulja.

Stavite u zagrejanu rernu i pecite oko pola sata na 180 stepeni.

Krmenadle blago istanjite tuckom za meso, posolite i pobiberite. Na malo ulja kratko propržite krmenadle s jedne i druge strane da dobiju rumenu boju.

Na istom ulju na kome su se pržile krmenadle, propržite crni luk isecen na rebarca, a zatim dodajte sitno seckani beli luk i 2 kašike brašna i promešajte.

U vreloj vodi razmutite pilecu kocku za supu i prelijte luk sa brašnom. Promešajte, posolite i kuvajte minut-dva.

Krompir izvadite iz rerne i po njemu rasporedite krmenadle i papriku isecenu na cetvrtine. Sve prelijte pripremljenim sosom i poprskajte vinom.

Vratite u rernu i pecite 30-40 minuta pokriveno alu-folijom. Skinite foliju i pecite još 10 minuta.

### **Savet**

Poslužite toplo. Prijatno!