

Krmenadle u paradajz sosu sa kackavaljem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10**krmenadli
- **10**krompira
- **4**šargarepe
- **1** korencelera
- **500 ml**paradajz pelata
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **5-8** cenovabelog luka
- **200** grendanog kackavalja
- **5-6 kašika**suvog biljnog zacina
- **5-6 kašika**aleve paprike
- **1**praziluk
- **150 ml**ulja

Priprema

Krmenadle uvaljajte u mešavinu suvog biljnog zacina i aleve pa ispržite u vrelom ulju.

Pržene ih poreajte u dublji pleh i pored njih poredjajte obareni krompir, celer i šargarepu kao i svežu papriku i praziluk isecene na kolutove.

Prelijte sa malo vode u kojoj ste barili povrce (jedna do dve kutlace) pa zapecite u rerni pola sata. Izvadite pa prelijte paradajz pelatom i još zapecite. Ponovo posle nekog vremena izvadite iz rerne i prelijte pavlakom i rendanim kackavaljem. Kad masa postane gusta i višak tecnosti ispari izvadite iz rerne i servirajte uz salatu po želji.

Savet