

Krmenadle na kajmaku



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske krmenadle
- 100 ml kisele pavlake
- 5 kiselih krastavica
- 2 kuvana jajeta
- 2 cenabelog luka
- 3 perca mladog luka
- 50 g maslaca
- 1 kašik crvenog bibera
- 2 kašike suvog biljnog zacina
- 300 ml mleka
- 4 krompira
- 2 kašike suvog biljnog zacina
- so
- biber
- ulje

Priprema

Krmenadle istucite, pospite ih suvim zacinom, posolite i pobiberite. Pržite ih na rastopljenom maslacu, pa izvadite iz šerpe. Ulju od prženja dodajte seckani beli luk, crveni biber i oko 1 dl vode. Ubacite izrendana jaja i suvi zacin. U šerpu vratite ispržene krmenadle, poklopite i ostavite da se dinstaju. Umešajte pavlaku i iseckane kisele krastavce. Obarite krompir, izgnjecite ga i pomešajte sa mlekom, kajmakom i zacinom. U pire umešajte sitno iseckana pera mladog luka i služite uz krmenadle.

Savet