

Punjene krmenadle



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krmenadle
- **1 glavic**acrnog luka
- **3**zelene paprike
- **1**paradajz
- **100 g**šunke
- **100 g**kajmaka
- **po ukusu**so
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**biber

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk. Dodati sitno seckanu papriku i seckan paradajz. Upržiti, zaciniti po ukusu (posoliti i pobiberiti). Ostaviti da se ohladi. Za to vreme krmenadlama odstraniti kosti te ih preseći niz duž (ali ne skroz-ostaviti pri kraju cele). Prekriti ih prianjajucom folijom te ih istuci tuckom za meso, posoliti ih. U prohlauenu smesu sa lukom umešati kajmak i sitno seckanu šunku.

Na jednu stranu krmenadle naneti fil.

Preklopiti drugom stranom, krajeve zatvoriti cackalicom te peci na roštilju (ili na gril tiganju).

Savet

Umesto kajmaka možete koristiti sir ili krem sir.