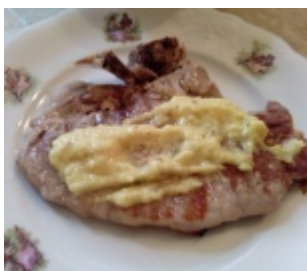


Krmenadla na moj nacin



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 krmenadle
- po želji soli

Za sos:

- 1 glavica crnog luka
- 1 struk slanine
- 2 kašičice kurkume
- 1/2 čaše kiselog mleka
- 1 kašičica senfa
- 4 kašičice majoneza posnog
- po želji suvog biljnog zacina
- malo origana

Priprema

Uzeti taster (ili ispeci krmenadla u tiganju) namazati ga sa malo slanine, zatim staviti krmenadla, i preklopiti je. Zatim je savremena na vreme okretati, staviti preko nje slaninu na par sekundi. I tako je pržiti dok ne bude gotova, nekih 15 minuta. Za to vreme napraviti sos.

Sos: Crni luk iseckati i izdinstati ga, zatim dodati iseckanu slaninu i dinstati 10 minuta, dodati kurkumu i kiselo mleko, i dinstati još 5-7 minuta. U blede staviti senf, majonez i smesu sa lukom. I blendirati dok nepostane kao sos (treba svi sastojci da budu izmiksirani). Onda dodati origano, suvi biljni zacin i kašikom promešati.

Savet

Služiti uz krompir pire. Prijatno