

Krmenadle sa maslinama i cajnom kobasicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krmenadli
- **150 g** crnih maslina
- **1 glavica** crnog luka
- **1** patlidžan
- **200 g** Carnex cajna kobasica
- **1 konzerva** paradajz pelata
- so
- biber
- **1 grancica** bosiljaka
- **50 ml** ulja

Priprema

Sipati ulje u dublji tiganj i propržiti crni luk secen na rebarca. Pržiti luk par minuta dok ne smekša. Zatim iseci na štapice patlidžan i njega ubaciti u tiganj, dinstati sve zajedno nekoliko minuta.

Sipati ulje u dublji tiganj i propržiti crni luk secen na rebarca. Pržiti luk par minuta dok ne smekša. Zatim iseci na štapice patlidžan i njega ubaciti u tiganj, dinstati sve zajedno nekoliko minuta.

Dok se povrce dinsta u tiganju grilovati svinjsku krmenadlu, pržiti je 2-3 minuta sa svake strane, da bi ostala socna.

Na tanjir prvo sipati povrce sa cajnom kobasicom a preko poreati krmenadle. Dekorisati svežim bosiljkom.

Savet

Ostale recepte sa proizvodima od mesa možete pogledati [ovde](#)