

Kremenadle u sosu sa Krompirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 vecekremenadle**
- **4 kašike ulja**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukusumešavina zacina**
- **1 kašikabrašna**
- **1,5 cašavode**
- **5 do 6 zrnabibera**
- **1 kgsrednjih krompira**

Priprema

Kremenadle odvojiti od kostiju tako da ostane samo kremenadla, šnicle posoliti pobiberiti i dadati mešavinu zacina po želji. U šerpu dodati ulje i pržiti meso sa obe strane da porumeni, ali da se ne isuši....

Ispecene kremenadle izvadite iz šerpe i odložiti. U istu šerpu u preostalo ulje dodati 1 kašiku brašna, brašno malo propržiti. Dodati vode malo mešavina zacina po ukusu i biber u zrnu, ostaviti da se sos skuva.

Oljuštiti krompir i iseci na kriške, zaciniti sa mešavinom zacina i ispeci u fritezi ili u dublji sud sa malo više ulja. Servirati krompir kremenadle i posuti preko sos. Prijatno.

Savet

U sos može da se doda malo crvenog vina. Zbog finije boje i ukusa ko Voli... ja nisam zbog dece.