

Kremenadle sa gljivama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kremenadle
- 300 g gljiva
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike brašna
- 3 kašike kisele pavlake
- so
- biber
- ulje

Priprema

Kremenadle zapečemo na vrućem ulju sa obe strane i dodamo malo bibera, pa ih izvadimo na tanjir. U istoj masnoci ispržimo glavicu sitno seckanog crnog luka, dodati brašno, promešati, pa dodati na listice iseckane gljive. To promešati, dodati malo vode i ostaviti da vri nekoliko minuta. U to dodati kiselu pavlaku i malo soli. U ovaj sos staviti kremenadle i pržiti još 10 minuta.