

## **Krmenadle u sosu kisele pavlake**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**krmenadle
- **1** kašicicasoli
- **20** gmast
- **1** glavicacrni luk
- **2** cenabeli luk
- **50** gmesnate slanine
- **1** kašicicamlevene paprike
- **2** dlsupe od govee kocke
- **2** kisela krastavcica
- **1/2** cašekisele pavlake
- **po ukusubiber**, peršun

### **Priprema**

Krmenadle blago istucati i posoliti. Propržiti ih da porumene i izvaditi ih iz šerpe. Na istoj masnoci propržiti crni i beli luk i slaninu, dodati mlevenu papriku i naliti supom. Zatim dodati iseckane kisele krastavcice, biber i seckani peršun. Kada supa prokuva dodati krmenadle i ostaviti na tihoj vatri u poklopljenoj šerpi, da se lagano krcka dok krmenadle ne omešaju. Na kraju umešati kiselu pavlaku.

### **Savet**