

Kremenadle u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kremenadli
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **3 dl**paradajz soka
- **po potrebi**soli
- **po potrebi**bibera
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **1/2 dl**vode
- **3 kašike**ulja

Priprema

Kremenadle odvojiti od kosti posoliti. U tiganj sipati ulje pa na jakoj vatri propržiti kremenadle da se zarumene.

U tiganju gde su se pržile kremenadle izdinstati crni luk koji isrcemo na rebarca i šargarepu koju narendamo na deo gde se rendaju jabuke.

Kada luk postane staklast vratimo kremenadle dodamo paradajz sok, vodu zacinimo i stavimo u rernu na sat vremena da se krcka.

Savet

