

Krmenadle sa šargarepom i pire krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Meso:

- 6krmenadli od vrata ili lea
- maloulja
- po ukusu soli
- po ukusu bibera

Za šargarepu:

- 6šargarepa
- 4 cenabelog luka
- maloulja
- po ukususoli
- po ukususuvog biljnog zacina

Za pire krompir:

- 500 gkrompira
- 1-1,5 dlmleka
- po ukusu soli
- po potrebimaslaca ili ulja

Priprema

Krmenadle sa obe strane posoliti, pobiberiti i preliti sa uljem. Ostaviti u frižideru da odstoje bar pola sata.

Šargarepu iseci na žilijen (štapice) ili na kolutove, po želji. U šerpicu sipati malo ulja (jedna kašika) pa spustiti šargarepu i dodati vodu da pokrije šargarepu. Staviti da se kuva, a kad provri dodati zacine i sitno seckan beli luk. Kuvati 20-25 minuta.

Ociscen krompir usitniti pa kuvati u vodi i soli. Kad je kuan krompir prosuti vodu i u krompir odmah staviti maslac ili ulje po želji. Poklopiti pa nek odstoji 5 minuta. Onda dodati mleko i so po potrebi i umutiti mikserom.

Krmenadle ispržiti na rebrastom gril tiganju na malo ulja, sa obe strane dok ne porumene. Gotove poslužiti sa šargarepom, pireom i salatam po želji.

Savet

Šargarepa ovako spremljena je veoma ukusna i može biti prilog svakom mesu.