

Dinstane krmenadle



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Sastojci:

- **4**svinjske krmenadle
- **2** glavice crnog luka
- **po ukusu** mešavina suvog biljnog zacina
- **po ukusu** so
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** voda

Priprema

Crni luk oljuštiti, oprati, iseci na kolutove te razdvojiti kolutove i pržiti ih na zagrejanom ulju

Krmenadle istuci kuhinjskim cekicem, svaku krmenadlu zaseći malo sa jedne strane, posoliti ih i zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina.

Pripremljene krmenadle staviti u upržen luk...

... naliti sa malo vode i poklopiti...

... i ukrckati na umerenoj vatri. Okrenuti drugu stranu kako bi se i ona ispržila. Dodavati po malo vode kako bi krmenadle imale u cemu da se krkaju i tako ce biti mekane.

Gotove krmenadle servirati te poslužiti.

Savet

Ovako pripremljene krmenadle su veoma mekane i ukusne.Služiti uz prilog po želji. Prijatno.