

## *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 začina
- **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 zaseci malo sa jedne strane, posoliti ih i zaciniti mešavinom suvog biljnog začina.

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 krckaju 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.