

## **Krmenadle u sosu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** gotkošcenih, svinjskih, krmenadli
- gril zacin za svinjsko meso
- brašno
- ulje

#### **Sos:**

- **1 veca glavicacrнog luka**
- **6 vecih cešnjevabelog luka**
- **1/2 lvrele vode**
- 1 kockica za goveu supu
- **300 g** šampinjona
- **100 ml** belog vina
- **1 kašika** brašna
- lovorov list
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

### **Priprema**

Krmenadle zaciniti gril zacinom, po ukusu. Crni i beli luk sitno iseckati, a šampinjone samo preseći na pola (ako su mnogo krupni onda ih isecite na deblje listice). Za prženje mesa koristiti teflonski tiganj, da se meso ne lepi za dno, prilikom prženja. U tiganj staviti ulje i staviti da se zagreje. Svako parce mesa uvaljati u brašno, istresti višak brašna i meso propržiti, na zagrejanom ulju. Ne treba ga dugo pržiti, samo da se uhvati korica.

Uzeti vecu posudu, koja može da se stavi u rernu, pa isprženo meso poreati u, pripremljenu, posudu. Preko mesa staviti 3-4 lovorova listica.

U istu masnocu, gde se pržilo meso, ubaciti, iseckani, crni i beli luk. Prodinstati samo toliko da beli luk pusti svoju aromu, pa dodati isecene šampinjone. Dinstati tri minuta (sve raditi na srednjoj temperaturi). U vreloj vodi rastvoriti goveu kockicu za supu i sipati u smesu sa lukom i pecurkama. U belom vinu razmutiti kašiku brašna, pa sipati u sos. Posuti biberom i suvi biljni zacin, po ukusu. Dobro promešati i pustiti da provri. Kada tecnost provri, drvenom varjacom sastrugati sve sastojke sa dna tiganja i pustiti da vri, oko, 10-ak minuta, odnosno dok se tecnost malo ne zgusne.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Pripremljeni sos sipati preko poreanog mesa. Posudu (ako nema svoj poklopac) dobro prekriti alu folijom i staviti je u rernu, da se pece 40 minuta.

Posle 40 minuta izvaditi posudu iz rerne, skloniti alu foliju (pažljivo da se ne opecete) i vratiti jelo ponovo u rernu, da se zapece (oko 15 minuta).

Krmenadle u sosu poslužiti sa pire krompirom i salatom, po želji. Prijatno!!

## Savet