

Krmenadle u belom sosu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3**krmenadle
- **3** cenabelog luka
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **1** kašikamaslaca
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **150** grrendanog kackavalja

Priprema

Krmenadle istuci kuhinjskim cekicem, posoliti i pobiberiti sa obe strane. Pržiti na zagrejanom maslacu dok ne porumene sa obe strane. Pržene krmenadle poreati u uljem podmazanu vatrostalnu posudu...

...te posuti seckanim belim lukom.

U odgovarajucoj posudi sjediniti pavlaku za kuvanje i rendani kackavalj te na svaku krmenadlu staviti po dve kašike.

Peci na 200 stepeni 20 minuta. Gotove krmenadle uzvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...servirati te poslužiti.

Savet

Služiti uz pire krompir (ili prilog po želji). Prijatno.