

Kremenadle u sosu iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kremenadli
- **1 kašikabiljnog** zacina
- **1 kašikasenfa**
- **po potrebibiber** mleveni
- **5 kašikabrašna**
- **2 kašikeneljutog** ajvara
- **2 cenabelog** luka
- **po potrebiulje**
- **vodapo** potrebi

Za prilog:

- **1 kg** krompira
- **po potrebiso**

Priprema

Na radnoj površini kremenadle izlupati tuckom za meso sa jedne i sa druge strane. Kremenadle posoliti biljnim zacinom, premazati senfom. Zatim ih uvaljati cele u brašno. U tiganj zagrejati ulje, kremenadle propržiti sa obe strane da blago porumene. Kada je završeno prženje kremenadli, u istom ulju propržiti 2 kašike brašna, zatim dodati 2 kašike neljutog ajvara i naseckani beo luk, naliti sa 200ml vode. Lagano promešati varjacom. U tepsiju poreati kremenadle, preliti mešavinom od ajvara i belog luka. Pripremljene kremenadle peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta. Od skuvanog krompira napraviti pire. Gotove kremendle služiti uz pire krompir. 1 kg kremenadli dovoljne su za jedan porodicni rucak. Prijatno!

Savet

Kremenadle pripremljene na ovaj nain su meke i sone, a ukus bolji nego iz restorana.