

Kremenadle u sosu iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kremenadli
- **1 kašik** biljnog zacina
- **1 kašik** senfa
- **po potrebi** biber mleveni
- **5 kašika** brašna
- **2 kašika** neljutog ajvara
- **2 cen** belog luka
- **po potrebi** ulje
- **voda** po potrebi

Za prilog:

- **1 kg** krompira
- **po potrebi** so

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 poređati kremenadle, prelići mešavinom od ajvara i belog luka. Pripremljene kremenadle peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta. Od skuvanog krompira napraviti pire. Gotove kremenadle služiti uz pire krompir. 1 kg kremenadli dovoljne su za jedan porodicni rucak. Prijatno!

Savet

Kremenadle pripremljene na ovaj način su meke i sočne, a ukus bolji nego iz restorana.