

Krmenadle na lovacki nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 4 velike glavice crnog luka
- 1 manja kašika svinjske masti
- oko 3 dl vode
- 12 komada šnicli (svinjskih krmenadli)
- senf
- biber
- so
- suvi biljni zacin
- lovorov list
- 1,2 l vode
- 4 supene kašike brašna
- oko 1 kg belog krompira (ili oko 0,3 kg pirinca ili oko 400 g makarona)

Priprema

4 velike glavice crnog luka, 1 manja kašika svinjske masti, oko 3 dl vode. Dinstati dokle god luk, ne dobije rumeno-braon boju.

krmenadle da se obare u posebnoj posudi. Za to vreme pripremiti belu zapršku, sa mašcu od 4 supene kašike brašna i doliti 1,2 l vode.

Krmenadle staviti u posudu gde je dinstan luk. Procediti belu smesu od brašna i staviti zajedno u posudu sa krmenadlima i dinstanim lukom. Dodati zacine i jednu kafenu kašicicu senfa.

Uz prilog: Kropmpir pire, ili obaren pirinac, ili obarena makarona.