

Krmenadle u sosu (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6krmenadli
- po potrebiulje
- po ukususo
- po ukusubiber
- po potrebibrašno
- po potrebivoda
- 1 kesiczacina za lovacke šnicle

Priprema

Krmenadle istuci kuhinjskim cekicem preko providne prijanjajuce folije, posoliti ih i pobiberiti po ukusu. Uvaljati ih u brašno i proprziti ih na zagrejanom ilju dok ne porumene sa obe strane. Krmenadle izvaditi iz tiganja, staviti ih na tanjir i odložiti sa strane.

Na istoj masnoci na kojoj su se pržile krmenadle, usuti sadrtaj iz kesice zacina za lovacke šnicle, izmesati i naliti vodom. Dodati krmenadle i ukrckati na tihoj vatri dok sos ne dobije željenu gustinu.

Savet

Sluziti uz pire krompir (ili prilog po želji) i sezonsku salatu. Prijatno!