

Krmenadle u sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krmenadle bez kost
- **po ukus**uso
- **po ukus**usuvi biljni zacin
- **150 g**šampinjona
- **1 kaš**ikapavlake
- **1/2 kaš**icesenfa

Za valjanje:

- **po potre**bi brašno

Priprema

Krmenadle malo izlupati posoliti zaciniti. Svaku kremenadlu uvaljati u brašno pa na vreloj masnoci propržiti sa obe strane, da malo porumene. Zatim naliti vodu da bude malo iznad krmenadli i nastaviti dinstanje na laganoj vatri. Ne mešati nego prodrmati šerpu. Posle pola sata dodati šampinjone isecene na sitne listice i nastaviti dinstanje. U toku dinstanja krmenadle jednom okrenuti. Na kraju, kad su krmenadle gotove voda isparila i napravio se sos dodati pavlaku i senf. Ako je pregusto doliti malo vode a ako je preretko dodajte jednu kašiku brašna razmucenu sa malo vode, pa prokrckati još malo.

Savet