

Krmenadli u sosu od gljiva



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 krmenadla
- 250 g šampinjona
- 2 glavice crvenog luka
- 1 češnjak
- 2 dl vrhnja za kuhanje
- sol
- biber
- suvi biljni začini
- peršin
- bosiljak
- mažuran
- origano
- kurkuma

Priprema

Krmenadle s obje strane posolite i pobiberite i ostavite tako pola sata. Gljive narežite, a luk i češnjak usitnite.

Zagrijte ulje i prepržite krmenadle s obje strane. Izvadite ih van i ostavite za kasnije.

Na tom ulju dinstajte luk i češnjak nekih 15 minuta.

Dodajte gljive i dinstajte nekih pola sata.

Zatim dodajte krmenadle i zacine pa dinstajte dok meso ne bude gotovo. Podlijevajte s vodom po potrebi.

Za kraj dodajte vrhnje za kuhanje da se sve lijepo poveže i zgusne.

Savet

Jako fini i mekani krmenadli, super idu s gljivama, a i ruak je brzo gotov! Poslužite uz pire ili njoke, tijesto - po želji. I uz salatu :) Dobar Vam tek!