

Mekane krmenadle iz tiganja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4prošarane krmenadle
- 2 **ravne kašike**brašna
- so
- voda
- **za prženje**ulje

Priprema

Mogu se koristiti, telece krmenadle, svinjske ili klasicne šnicle. Princip je isti, krmenadla je sama po sebi suva i zna da bude tvrda kada se isprži ako se ne doda neki sos. Da bi bile mekane i socne krmenadle najpre treba oprati, prosusiti papirnim ubrusom blago ih posoliti i obložiti brašnom. U tiganj sipati ulje i na dobro zagrejano ulje staviti krmenadle da se prže, najpre pržiti jednu stranu oko 10-tak minuta da se uhvati korica, potom drugu na isti nacin. Kada obe strane porumene i napravi se korica naliti ih hladnom vodom (da budu prekrivene) i poklopiti (smanjiti temperaturu).

Nakon 10-tak minuta otklopiti i okrenuti krmenadle na drugu stranu pa ih ponovo zaklopiti na jos 10-tak minuta. Proveriti viljuškom teksturu i da li je meka, ako nije doliti još malo vode i produžiti još nekoliko minuta dinstanje sa poklopcem. Nakon toga skinuti poklopac i okretati ih na 2-3 minuta sa obe strane dok sva tecnost u potpunosti ne bude isparila.

Krmenadle su gotove kada se pritiskom viljuške naprosto raspadaju.

Savet

Sluziti uz pire krompir ili rižu.