

Krmenadle sa nadevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krmenadle
- **200 g** suve dimljene slanine
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1** sveža zelena paprika
- **200 g** sremskog kackavalja
- **6 kašika** kisele paprike
- **po ukusu** so, mleveni crni biber

Priprema

Na par kapi blago propržimo sitno seckani luk, slaninu i papriku.

Povadimo iz pekaca i na toj masnoci na par minuta zapecemo zacinjeno meso i sa jedne i sa druge strane da uhvati koricu.

Složiti ih jedno do druge poreati po njima proprženi luk slaninu i papriku.

Naliti sa malo vode, poklopiti i ostaviti da se krcka oko 40 minuta na tihoj vatri, da meso odmekne

Narendati kackavalj.

Premazati pavlakom, poklopiti i ostaviti da se krcka par minuta.

Savet

Služiti toplo uz krompir pire.