Krmenadle sa povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**svinjskih krmenadli
- **2 glavice**crnog luka
- **1**zelena (sveža) paprika
- **1**crvena (sveža) paprika
- **400 g**šampinjona
- **100 g**kajmaka
- **6** srednjih krompira
- **1 vezica**peršuna
- **4 cena**belog luka
- so
- biber
- ulje
- **1 kašika**margarina

Preliv:

- **3**jajeta
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- so

Priprema

U tiganj zagrejati ulje sa jednom kašikom margarina. Krmenadle posoliti, uvaljati u brašno i propržiti na ulju da lepo porumene sa obe strane. Kada je mesto prženo, izvaditi ga i odložiti na stranu. U tiganj gde se pržilo meso,

propržiti 2 glavice crnog luka isecenog na rebarca. Dodati šampinjone krupnije secene, paprike isecene na kolutove i sve to pržiti na laganoj vatri 15-ak minuta. Kad je povrce isprženo na kraju posoliti, pobiberiti, dodati sitno isecen peršun, beli luk i kajmak.

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove, probariti 10-ak minuta, da bude mekan, ali da se ne raspada.

Preliv: Žicom dobro umutiti 3 jajeta i kašicicu soli. Dodati 200 ml pavlake za kuvanje i sve sjediniti.

Vatrostalnu ciniju podmazati uljem i reati ovim redom: kolutovi probarenog krompira, propržene krmenadle, fil od povrca. Sve zaliti prelivom. Zapeci u rerni na 180 stepeni, da odozgo porumeni, oko 20-minuta.

Savet