

Krmenadle sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krmendale
- **4** paradajza
- **4** paprike
- **2** klipakukuruza
- **2** glavice crnog luka
- **po ukusu** kari u prahu
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **1** cen belog luka
- **1** dl vode

Priprema

Krmenadle začiniti po ukusu i staviti u veći tiganj i blago propržiti. Nakon 2 minuta doliti 1 dl vode i dodati kukuruz šećerac ili klip kukuruza sa kojeg ste skinuli zrna. Dodati seckani crni luk i kari u prahu i dinstati 30 minuta, uz povremeno dolivanje vode. Zatim dodati secenu papriku i paradajz i nastaviti kuvanje, dok svo povrće ne omekša. Služiti sa barenim pirincem ili pire krompirom.

Savet