

Kremenadle u sosu od senfa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske kremenadle
- 8 krompira
- 2 šargarepa
- 1 sveža paprika
- 1 cenbelog luka
- 2 kašikesenfa
- po potrebi seckan peršunov list
- 4 kašikepavlake za kuvanje
- po potrebiulje
- po potrebisoi
- po potrebisuvi biljni zacina
- po potrebibiber

Priprema

Meso malo izlupati i istanjiti, jednu stranu provuci kroz brašno, a drugu premazati sa senfom. U veci i dublji tiganj staviti malo ulja, ugrijati pa svaku kremenadlu ispržiti kratko, najprije stranu sa brašnom pa onda okrenuti sa senfom. Vratiti ih sve nazad u tiganj, dodati malo vode, iseckan cen belog luka, peršunov list, krupnije rezanu šargarepu, so, zacina. Poklopiti i dinstati dok meso ne omekša, povremeno dodavajuci po malo vode... Pri samom kraju dodati papriku isecenu na komade i krompir isecen na šnite, još malo dinstati da krompir i paprika omekšaju. Dodati pavlaku za kuvanje i još koji minut kuvati. Pobiberiti.

Savet