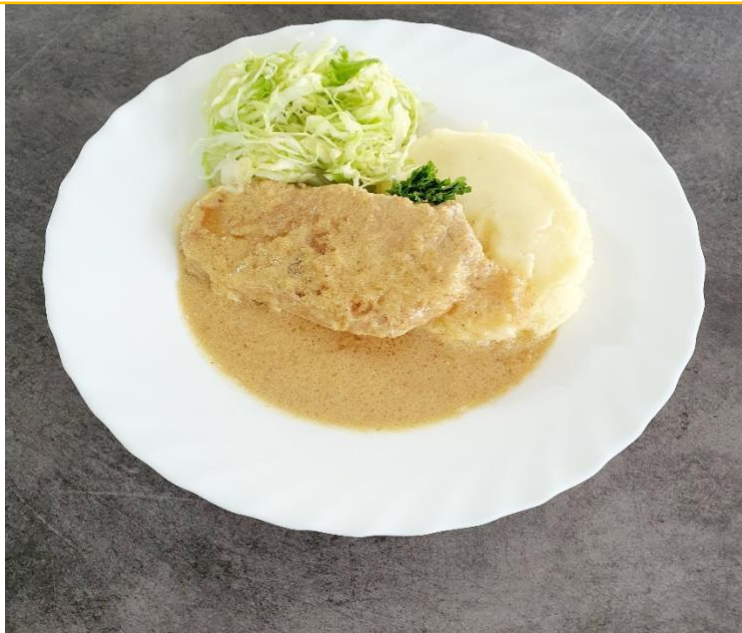


SVINJSKE KARMONADLE U LOVAČKOM SOSU



Sastojci

za 8 osoba

- 2,4 kg svinjske karmonadle
- 1,2 kg crnog luka
- 10 češnja češnjaka
- 200 ml kiselog vrhnja
- 1 kafena kašikica papra
- 1 supena kašika senfa
- 2 supene kašike vegete
- 1 supena kašika soja sosa
- 5 listova lovora
- Sol po potrebi

Priprema

Svinjske karmonadle iseći na deblje šnite zatim na masti kratko prodinstati sa obe strane. Posle dinstanja karmonadle odvojiti na tanjir. Na istoj masti dinstati crni luk i češnjak do zlatno smeđe boje. Zatim dodati vrhnje, sve začine i zaliti sa 1 l vode. Nakon ključanja kuvati 15 minuta.

Delimično usitniti smesu štapnim mikserom, vratiti svinjske karmonadle i kuvati na laganoj vatri do tačke raspadanja. Služiti uz krompir pire.

