



kruhovi cmoki

Chef nina kastelec

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kruh narežemo na majhne kocke. Polijemo ga z mlačnim mlekom in pustimo, da se kruh napije. Če je kruh še suh, mu dodamo še malo mleka oz. če je kruh premoker, ga ožamemo. Čebulo in česen sesekljamo. Na olivnem olju prepražimo čebulo, na koncu dodamo še česen, da zadiši. Jajci razžvrkljamo skupaj s soljo in ju polijemo po kruhu. Dodamo sesekljan peteršilj in prepraženo čebulo in česen. Zmešamo z rokami. Če se zmes lepi na roke, dodamo še drobtine. Na roke posujemo malo moke in oblikujemo cmoke. Skuhamo jih v slani vreli vodi 10 min.

Dober tek.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jedilna žlica moke
- 3 ščepec soli
- 2 jedilna žlica olivnega olja
- 2 stroka česna
- 200 ml mleka
- 500 g kruha (starega 2 dni)
- 1 čebulo
- 1-2 jedilna žlica drobtin
- 2 vejici peteršilja