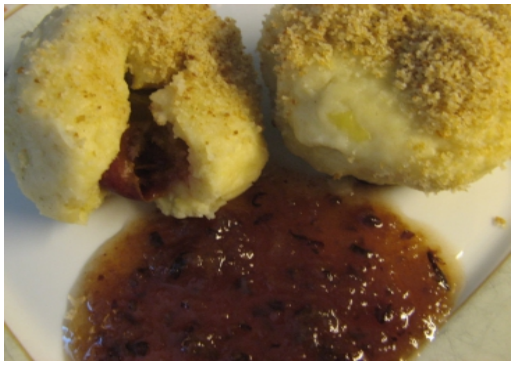
SKUHAJ.SI



Slivovi cmoki

Chef klavdija hiti
Vrsta jedi: testenine
Čas priprave: do 45 minut
Količina 6
Zahtevnost: lahek

SESTAVINE

- 1 kg krompirja
- 2 kos jajca
- 2 skodelica moke
- 1 skodelica sliv
- 5 dag masla

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Krompir olupimo, narežemo na kocke in skuhamo do mehkega. Ko je kuhan ga odcedimo čisto do suhega, ter zmečkamo, ko je še topel dodamo maslo (po občutku). Ko se krompir ohladi, dodamo jajca, zmešamo. Testu dodamo moko, da se ne paca več, mešamo hitro, saj drugače postane masa če mešamo dolgo mokra in je potrebno dodati več moke. Ko je testo narejeno, vzamemo košček testa, ga raztegnemo, damo na sredino slivo in oblikujemo kroglico. Testa naj ne bo preveč ne premalo (vsaj 0,5cm okoli slive na debelo- glej slike). Ko so cmoki narejeni pripravimo slan krop, v katerega damo cmoke in jih skuhamo.Kuhamo jih še 5min potem, ko priplavajo na površje, kuhane vzamemo iz vode. Zabelimo jih z drobtinicami prepraženimi na maslu ali olju, lahko pa postrežemo jih s slivovo marmelado.