

SLIVOVİ CMOKI

(lahko daš tudi drugo sadje, npr. marelice)

Za krompirjevo testo:

- 500 gramov krompirja
- 150 gramov moke (polovica ostre, polovica mehke)
 - SKRIVNOST: 1 žlica pecilnega praška 😊
 - 30 gramov masla
 - 1 jajce
 - ščepec soli
 - malo naribanega muškata oreščka

Za nadev:

- 12 -15 čvrstih, manjših sliv

Za posip:

- 100 gramov sladkorja
- 100 gramov drobtin
- 60 gramov masla (lahko je tudi olivno olje)
 - cimet po okusu

PRIPRAVA

Krompir skuhaj, ga olup in pretlači (testo pripravljaj z vročim krompirjem, sicer postane lepljivo). Torej, ko je še topel krompir, mu primešaj maslo, muškati orešček, sol, jajce, moko in pecilni prašek. Testo na hitro pregneti. Razvaljaj ga na pol centimetra debelo. Razreži ga na kvadrate v velikosti 5 krat 5 centimetrov. Na sredino vsakega kvadrata položi po eno razkoščičeno slivo. V vsako slivo dodajte nekaj sladkorja (ni nujno, pa še bolj zdravo je!). Testo pazljivo zvij v cmok. Cmoke kuhaj pokrite v vreli, soljeni vodi. Pripravljene so, ko priplavajo na površino. Cmoke povaljaj v prepraženih drobtinah. Po želji cmoke potresi s sladkorjem z nekaj cimeta.

