



DRAŽIGOST POKORN

Narisal BOŽO KOS

## NADEVANI KROMPIRJEVI CMOKI

### POTREBUJEMO:

TESTO:  $\frac{1}{2}$  kg KROMPIRJA  
 15dag MOKE  
 2dag MASLA  
 1 RUMENJAK  
 ŽLIČKO SOLI

NADEV: 3 dag MASLA  
 4 dag DROBTIN

SLAN KROP



KROMPIR SKUHAMO, OLU-  
 PIMO IN PRETLAČIMO  
 SKOZI PASIRKO.



KROMPIRJU PRIMEŠAMO  
 MOKO, MASLO, RUMENJAK  
 IN SOL. DOBRO PREGNETEMO



KROMPIRJEVO TESTO  
 RAZVALJAMO NA POMOKANI  
 DESKI ZA 5cm NA DEBELO.



DROBTINE PREPRAŽIMO  
 NA MASLU IN MEŠANICO  
 POTRESEMO PO TESTU.



TESTO ZVIJEMO V ŠTRUKELJ, GA RAZREŽEMO V  
 5cm DOLGE KOSE, KI JIH Z ROKO OBUKUJEMO  
 V CMOKE.



CMOKE PREVIDNO DAMO  
 V SLAN KROP IN KUHAMO  
 OKOLI 10 MINUT.



KUHANE CMOKE  
 ZLOŽIMO NA KROŽNIK IN  
 JIH PRELIJEMO Z OMAKO.