

## USUKAN (ZAROŠTAN) MOČNIK

### Sestavine:

100g moke  
1 jajce  
sol  
 $\frac{1}{2}$  l vode



### Priprava:

Jajce najprej stepemo v lončku. 100g moke stresemo v posodo in dodamo stepeno jajce.

Z roko razmešamo gosto testo. Grudice razdrobimo s sukanjem.



V osoljeno vrelo vodo vmešamo  $\frac{2}{3}$  mase.



Medtem, ko se močnik kuha, pripravimo ponev in vanjo damo malo olja ali masti ter segrejemo. Preostanek mase stresemo na segreto olje in preprazimo do zlatorjave barve.



Ko je prepraženo, jo stresemo v močnik, ki se kuha. Jed poskusimo in po potrebi še dosolimo.



Močnik je pripravljen.  
Dober tek.

Recept mi je povedala moja babica Ana  
Kegljevič, ki je stara 71 let.



Laura Žbogar, 4. b