

ZAROŠTAN MOČNIK

(osukani močnik)

Sestavine:

- moka
- voda
- jajca
- sol
- olje



POSTOPEK:

(PREDPRIPRAVA: V večji lonec natočimo $\frac{3}{4}$ vode, jo solimo po okusu in jo zavremo.)

V skledo natresememo moko, naredimo vdolbinico, dodamo nekaj soli. Z vilicami zmešamo moko in jajca, da dobimo suhe drobljene kroglice testa. Nato z rokami osukamo močnik. To naredimo tako, da med dlanmi vrtimo testo in ga s tem spreminja v kašo. Nato stresemo kašo v osoljeno vrelo vodo. Vreti mora 10 do 15 min. Nekaj kaše shranimo in ga damo v zabelo.

ZABELA: V olje stresemo del kaše, ki smo jo shranili in jo svetlo zarumenimo. Ko je svetlo zarumenela, jo zlijemo v kuhanji močnik. Kuhamo ga še 5 min.

Za boljši okus lahko dodamo tudi vejico peteršilja.

Zelo je dober!

DOBER TEK!



NAPISALA: Tea Conta, 4.C

(Po receptu babice Jožice)