

BODI EKO IN RECIKLIRAJ – TUDI V KUHINJI

KRUHOVI CMOKI (uporabimo star kruh)

(recept povzet po <https://www.kulinarika.net/recepti/priloge/kruhovi-cmoki/11577/>)

SESTAVINE:

(za dve osebi)

- 2 žemlji ali 3 kosi kruha
- ena mala čebula
- 2 dl mleka
- 1 jajce
- sol
- poper
- peteršilj
- 3 - 4 žlice moke



POSTOPEK:

Žemlje narežemo na kocke. Na malo olja prepražimo nasekljano čebulo in jo dodamo narezanemu kruhu. V skodelico vlijemo 2 dl mleka, dodamo 1 jajce ter malo posolimo ter z vilicami razžvrkljamo. Takoj prelijemo čez žemlje in pustimo, da se lepo prepoji. Na koncu dodamo še malo popra in nasekljanega peteršilja ter malo moke - toliko, da kasneje lahko oblikujemo cmoke, vendar ne sme biti masa pretrda. Cmoke oblikujemo z mokrimi rokami in jih kuhamo v slanem kropu približno 10 do 15 minut. Cmoke ponudimo k jedem z omako.