

# MARELIČNI CMOKI IZ KROMPIRJEVEGA TESTA

## SESTAVINE

### Testo:

- 1 kg krompirja
- 3 žlice masla
- 1 žlica kisle smetane
- 2 jajci
- sol
- ostra moka (po občutku)

### Nadev:

- marelice

### Posip:

- maslo
- drobtine
- sladkor
- cimet

## PRIPRAVA

Skuhamo krompir, ga olupimo in mlačnega naribamo ali dobro pretlačimo. Krompirju dodamo maslo, kisko smetano, jajci, sol in premešamo. Postopno dodajamo moko po občutku, dokler ne dobimo mehkega in voljnega testa, ki se ne lepi na roke. Z moko ne skoparimo, vendar jo dodajamo postopno in po občutku, ter pri tem ne hitimo. Testo mora biti kompaktno.

Na pomokani površini naredimo dolgo debelo kačo, od nje režemo približno 3 centimetre velike kose, jih v dlani nekoliko sploščimo v krog, na sredino damo pol marelice in s pomokanimi rokami oblikujemo cmok.

Cmoke kuhamo v osoljenem kropu. Ko voda zavre, zmanjšamo ogenj, vre naj zelo na rahlo. Cmoke kuhamo, dokler ne priplavajo na površje, približno od 15 do 20 minut.

V ponvi segrejemo maslo in na njem prepražimo drobtine. Cmoke enega za drugim povaljamo v drobtinah in serviramo. Posujemo jih s sladkorjem in cimetom.