

FUŽI

Potrebujemo:

400 g bele moke
2 jajci
3 žlice olivnega olja
ščepec soli
vodo.

Postopek priprave

Na mizo ali desko damo moko in na sredini naredimo vdolbino. Vanjo damo jajca, olje, sol in malce vode in vse dobro zgnetemo. Nato testo razvaljamo in ga razrežemo na kvadratke cca 5 x 5 cm velike. Dva nasprotna vogala damo skupaj in jih s prsti stisnemo, da se sprimejo. Kvadratke testa lahko diagonalno navijemo tudi z držalom kuhavnice ali kakšno paličico. Tako pripravljene fuže kuhamo v slani vodi cca 10 min.