

MLEČNI MOČNIK

Sestavine (4 osebe):

mleko: 1 – 1,2 l mleka (v krizi lahko malo mleka zamenjate z vodo)

moka: cca 15 dag

1 jajce

sol

malo sladkorja

kisla smetana

Postopek priprave

Mleko solimo in zavremo. Med tem časom damo v skledo moko, na sredini naredimo malo jamico in dodamo jajce. Jajce pričnemo mešati z moko. Najprej z vilicami, ko pa masa ni več zelo mokra, se pa zmesi lotimo z rokami. Maso čim bolj razdrobimo med prsti in dlanmi, tako da dobimo male zasukančke. Verjetno zdaj mleko že vre, tako da lahko te zasukančke zakuhate v vrelo mleko. Večkrat premešamo in kuhamo še cca 10 min na majhnem ognju. Jed lahko na koncu malo osladkamo, lahko pa ji dodamo samo malo kisle smetane. Oboje je dobro. Če je močnik pregost, mu lahko dodamo malo mleka. To jed imajo tudi otroci radi. Pa DOBER TEK.