**CMOKI Z MARMELADO**

Sestavine:

6 krompirjev

250 g moke

1 jajce

1 žlica masla

1 žlička soli

Postopek:

Krompir skuhaj, olupi in dobro pretlači. Najbolje, da ga spasiraš. Dodaj maslo, premešaj in pusti, da se zmes ohladi. Primešaj še jajce, moko in sol. Testo oblikuj v kupčke, v katere nadevaj marmelado (lahko pa tudi vloženo sadje, ki ga imaš pri roki).

Cmoke kuhaj v slani vodi približno 15 minut na zmernem ognju. Ko so kuhani, jih posuj z drobtinicami, ki si jih prepražil na ognju ali pa posuj s sladkorjem.

Dober tek ☺