**KRUHOVI CMOKI**

**Sestavine :**

**500 g starega kruha**

**100 g čebule**

**100 g slanine**

**2 žlici olja**

**3 jajca**

**skodelica mleka**

**2 žlici kisle smetane**

**peteršilj**

**2-3 žlice moke**

**sol**

**Postopek priprave:**

**Na maščobi zlatorumeno prepraži čebulo ter slanino. Dodaj na kocke narezan kruh in še malo popeci. Vse skupaj preloži v drugo posodo, prelij jajca, ki si jih pred tem zmešal z mlekom ter kislo smetano. Dodaj še peteršilj, moko in sol.**

**Vse skupaj dobro premešaj in pusti, da se tekočina vpije. Oblikuj cmoke in jih kuhaj v slanem kropu približno 10 minut.**

**Ponudiš jih lahko z mesom v omaki in solato.**

**Dober tek!**