**ZDROBOVI OCVRTKI**

Sestavine:

10 dag pšeničnega zdroba

2,5 dl mleka

1 žlica masla

1 jajce

sol, drobtine, olje za pečenje

Postopek priprave:

Mleko osoli in zavri. Postopno dodajaj maslo in zdrob in stalno mešaj. Kuhaj, dokler se ne zgosti. Nato odstavi in naj se masa ohladi. Vmešaj še jajce in dobro pregneti. Testo daj na desko, oblikuj svaljke in jih povaljaj v drobtinah. Na ponvi segrej olje in jih zlato rumeno zapeci. Lahko jih daš tudi v pečico. V pekač daj peki papir, ga na rahlo namaži z oljem in nanj zloži svaljke. Peci jih na 170°C, da dobijo zlatorumeno barvo.