



JERNEJ KITCHEN

SKUTNI CMOKI S SLIVAMI

Skutni cmoki s slivami so čudovita sladka glavna jed ali sladica. Gre za preprost recept pri katerem lahko uporabimo poljubno sadje.

ZA	16	CMOKOV (8 OSEB)
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK TESTA:	60	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	95	MINUT

SKUTNI CMOKI S SLIVAMI

- 500 g skute
- 300 g ostre moke
- 4 rumenjaki
- 90 g stopljenega masla
- 1/4 žličke pecilnega praška
- 1/2 čajne žličke soli
- 1/2 čajne žličke vanilijeve paste BAM
- 16 sliv
- 80 g sladkorja
- 60 g ostre moke, za pomokanje

POLIVKA

- 100 g masla
- 200 g drobtin
- 2 žlici sladkorja
- 1 čajna žlička BAM Spices Sladkorna ljubezen

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- skleda
- žlica
- velik lonec
- ponev

TESTO ZA CMOKE

V skledo damo skuto, moko, rumenjake, stopljeno (rahlo ohlajeno) maslo, pecilni prašek, sol in vanilijevo pasto. Zagnetemo v gladko zmes in postavimo v hladilnik za 1 uro ali čez noč.

OBLIKUJEMO CMOKE

Slive prerežemo na pol, da se polovici še držita skupaj. Z žlico zajamemo dve žlici testa, približno 80g - 100g (odvisno od velikosti sliv). Testo rahlo povaljamo v ostri moki in ga otresemo. Med dlanmi ga sploščimo v enakomerno debel polpet. Na sredino damo eno slivo ter v slivo dodamo žličko sladkorja (ali eno kocko sladkorja). Oblikujemo v cmok, tako, da je sadje tesno zaprto. Vsak cmok povaljamo v ostri moki in ga odložimo na pekač posut z ostro moko. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh sestavin.

NASVET

[Na tej točki lahko cmoke zamrznemo v zamrzovalniku do 3 mesece.](#)

KUHANJE

Pristavimo velik lonec osoljene vode in počakamo, da voda zavre. Cmoke previdno položimo v vrelo vodo, zmanjšamo ogenj, da voda rahlo vre. Kuhamo 15 - 18 minut, v kolikor uporabimo zamrznjene cmoke pa približno 20 - 23 minut. Kuhane cmoke previdno s penovko pobereemo iz lonca.

NASVET

[Odlično je, da v vrelo vodo dodamo še žlico sladkorja, dve rezini limone, 1/2 stroka prazne vanilije in 1 žlico Amaretto](#)

likerja. S tem dodamo poseben, slasten okus testu, ki naredi jed bolj bogato.

POSTREŽEMO

Na zmeren ogenj pristavimo ponev. Dodamo maslo in prepražimo drobtine, sladkor in BAM mešanico sladkorno ljubezen do zlato - rjave barve. Dodamo kuhane slivove cmoke in jih rahlo pražimo 2 minuti, da se enakomerno povaljajo v mešanici. Poljubno postrežemo s kompotom. Mi obožujemo [marelični kompot](#).