



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVI CMOKI S SLIVAMI

Krompirjevi cmoki s slivami so odlična domača poslastica. Enostaven recept za mehke cmoke iz krompirjevega testa. Hitro in enostavno.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT

TESTO ZA CMOKE

- 1500 g kuhanega krompirja
- 120 g masla, zmečkanega na sobni temperaturi
- 3 rumenjaki
- 100 g pšeničnega zdroba
- 1 čajna žlička soli
- 320 g gladke bele moke, tip 500

NADEV

- 500 g svežih sliv, razkoščičenih

- 100 g sladkorja

PRAŽENE DROBTINE

- 200 g drobtin
- 150 g masla
- 60 g sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

- lonec
- manjša skleda
- fino sito
- penovka
- velika ponev
- kuhinjska tehtnica

SKUHAMO KROMPIR

V loncu, napoljenem s soljeno vodo, skuhamo krompir, ki smo ga predhodno olupili in narezali na četrtine. Kuhamo 30 minut, oziroma tako dolgo, da postane krompir mehek.

NADEV

Medtem v manjši posodi premešamo slive in sladkor. Shranimo do nadaljne uporabe.

Kuhan, še vroč krompir pretlačimo skozi fino sito v večjo posodo, vmešamo maslo in pustimo, da se masa nekoliko ohladi. Dodamo rumenjake, pšenični zdrob, sol in presejano, gladko moko. Na hitro pregnetemo v gladko testo, vendar ne gnetemo dlje kot 2 minuti.

V kolikor nam čas dopušča, je super, da testo počiva v hladilniku eno uro, drugače pa maso razdelimo na majhne cmoke, vsak naj tehta približno 60g. Vsak cmok posebej napolnimo s slivami. Testo zapremo in oblikujemo v lep cmok.

NASVET

[Dobro je, da testo počiva, saj postane bolj prožno in ga je lažje oblikovati. Na tej točki lahko cmoke zamrznemo v zamrzovalniku do 3 mesece.](#)

Pristavimo velik lonec osoljene vode in počakamo, da voda zavre. Cmoke previdno položimo v vrelo vodo, znižamo temperaturo, saj voda ne sme vreti. Kuhamo 10 - 12 minut, v kolikor uporabimo zamrznjene pa približno 15 minut. Kuhane cmoke previdno s penovko pobereemo iz lonca.

NASVET

[Odlično je, da v vrelo vodo dodamo še žlico sladkorja, 2 olupka](#)

limone in 1/2 stroka prazne vanilije in 1 žlico amaretto likerja..
S tem dodamo poseben, slasten okus krompirjevemu testu in
naredi jed bolj bogato.

POSTREŽEMO

Na srednje močan ogenj pristavimo ponev. Dodamo maslo in
prepražimo drobtine ter sladkor do zlato - rjave barve. Dodamo
kuhane slivove cmoke in jih rahlo pražimo 2 minuti.
Postrežemo.