

# Jezerškov šmorn



## SESTAVINE

- 0,5 l mleka
- 6 jajc
- 400 g moka
- Sol
- Olje
- 50 g masla
- 50 g sladkorja
- 20 g sladkorja v prahu
- 1 pest rozin
- 1-2 žlici ruma
- Čežane iz jabolk ali gozdnih sadežev

## PRIPRAVA

Rozine stresemo v skledico in prelijemo z rumom. V skledo zmešamo moko in jajca ter med stalnim stepanjem dolivamo mleko. Solimo. Stepamo, da dobimo gladko maso.

V ponvi segrejemo olje in nanj nalijemo za prst visoko maso za šmorn. Potresemo z namočenimi rozinami in počakamo, da na zmerni vročini lepo zapeče, približno 5 minut. S pomočjo lopatke razrežemo na krpe in obrnemo. Ko zakrknejo še na spodnji strani, jih natrgamo na še manjše krpice. Z lopatko naredimo prostor v sredini ponve tako, da šmorn potisnemo ob rob. Na sredino nasujemo sladkor in nanj položimo maslo. Ko se prične topiti, primešamo k šmornu, da se prepoji z masleno karamelo. Postrežemo potreseno s sladkorjem v prahu in z izbrano čežano.

*Pa dober tek!*