

Sromak

SESTAVINE ZA PEKAČ PREMERA 24 CM

0,2 kg kruha, ki ga moramo porabiti

0,3 l mleka

0,25 l sladke smetane

3 jajca

0,15 kg hamburške slanine ali ostankov šunke, pancete ..., narezane na rezine ali po želji

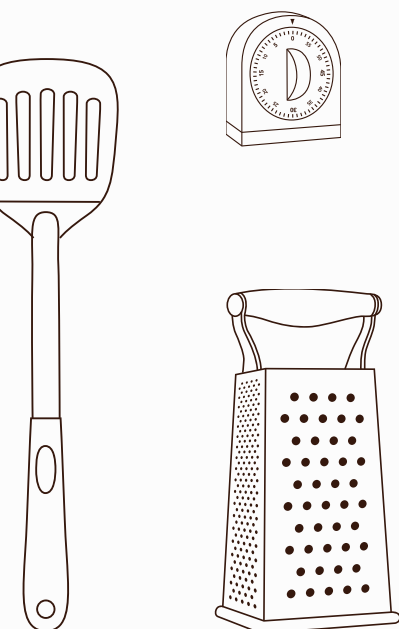
Sok limone

0,2 kg jabolk, očiščena, neolupljena, narezana na tanke krhle in pokapljana z limoninim sokom

Sol in beli poper

Muškatni orešček

Nekaj koščkov masla



POSTOPEK

Kruh raztrgamo, narežemo ali nadrobimo in prelijemo s sladko smetano in mlekom, da se napije.

Jajca ubijemo, solimo, popramo in naribamo muškatni orešček. Razžvrkljamo in vlijemo na napit kruh. Vse skupaj premešamo in po potrebi začinimo. Zmes mora biti gostljata, kruh popolnoma zmešan in napit.

Če želimo, lahko pekač obložimo s peki papirjem ali namažemo z maslom. Nato pekač po celi površini obložimo s slanino.

Na slanino položimo pripravljena jabolka. Lahko jih rahlo potresemo s cimetom. Na slanino in jabolka damo kruhovo zmes z jajci. Obogatimo s koščki masla in postavimo v ogreto pečico. Pečemo cca. 30 minut na 160 -170 stopinj Celzija.

ZANIMIVOST

Iz starega kruha so v Vodnikovih časih naredili dobro meščansko jed imenovano Sromak.

Pa dober tek!