

Fuje

SESTAVINE

30 dag najmanj en dan starih žemelj
2 dag olja
2 dag na drobno narezane šalotke
5 dag na kocke narezanega pora
5 dag na drobno naribanega korenčka
nasekljan peteršilj
osmukan timijan
1,5 dl sladke smetane
2 jajci
12 dag rozin namočenih v vinu
4 dag ostre moke
sol
popper
mušklatni orešček
8 dag na tanko narezane pancete



POSTOPEK

1. Žemlje narežemo na kocke. Dodamo jajca in sladko smetano in premešamo. Pustimo, da se prepoji.
2. Posebej na olju na rahlo prepražimo šalotko, por in korenček ter stresemo h kruhu. Solimo, popramo, dodamo peteršilj, timijan, mušklatni orešček in rozine. Dodamo moko in vse skupaj rahlo premešamo.
3. Iz mase oblikujemo za palec velike svaljke, jih povaljamo v moki in skuhamo.
4. Kuhane svaljke (vsakega posebej) zavijemo v rezino pancete in popečemo na olivnem olju.

KAKO JED POSTREŽEMO?

Fuje lahko skuhamo v suhi župi ali pa naredimo sladke, kakršne so tudi v knjigi Okusiti Slovenijo dr. Janeza Bogataja.

Pa dober tek!