



FUNŠTRC PO PRLEŠKO



SESTAVINE:

- ✓ 2 domači jajci
- ✓ 2 dl vode
- ✓ 20 dag moke (pol ostre, pol gladke)
- ✓ 3 ščepci soli
- ✓ pol čebule
- ✓ 6 žlic domačih ocvirkov

PRIPRAVA:

1. Dobro stepemo jajci in vodo, dodamo sol in moko ter vse skupaj še nekaj časa stepamo, da dobimo gosto tekočo homogeno zmes.
2. Pustimo stati kakšnih 10 minut.
3. Segrejemo ocvirke ter na njih popražimo nasekljano čebulo.
4. Na vroče ocvirke in čebulo vlijemo pripravljeno maso, da je dno posode v celoti pokrito.
5. Maso pokrijemo s pokrovko in pečemo približno 5 minut.
6. Funštrc obrnemo in ga še par minut pečemo v odkriti kozici, vse do zlato rumene barve.
7. Funštrc narežemo na kose in še toplega ponudimo.