**PREŽGANKA**

Sestavine (za 3 osebe):

* 2 žlici masla
* 3 žlice moke
* 1 liter vode
* pol žličke mlete kumine (po želji)
* 2 jajci
* Sol, poper

Postopek:

Najprej v loncu segrej maslo in na njem prepraži moko. Pri praženju moke je potrebna previdnost, da se ne prismodi. Vmes ves čas mešaj. Nato prilijemo vodo in ves čas mešamo. Juho začinimo s soljo in poprom po okusu. Po želji dodamo še mleto kumino. Nato razžvrkljaj jajci in jih postopoma vlivaj v juho. Vmes mešaj. Kuhaj še nekaj minut in juha je gotova.

**JOGURTOVE MIŠKE**

Sestavine:

* 200 g moke
* 180 g jogurta
* 2 žlici sladkorja
* 1 jajce
* 1 vaniljev sladkor
* 1 zavitek pecilnega praška
* Olje za cvrenje
* Sladkor v prahu

Postopek:

Segrejemo toliko olja, da bodo miške v njem plavale. Moko in pecilni prašek presejemo v skledo in premešamo. Z metlico zmešamo jogurt, sladkor, jajce in ščep soli. Dodamo moko in zmešamo v gladko, gosto testo. Desertni žlički pomočimo v olje. Pazimo, da olje ni preveč segreto, temveč da je na neki srednji temperaturi. Ker drugače bodo miške zunaj zažgane, znotraj pa surove. Z eno zajamemo testo (ne zvrhano žličko), z drugo pa ga potisnemo v olje. V olje položimo le toliko testa, da se miške lahko obračajo in vzhajajo med cvrenjem. Ocvrte miške s penovko poberemo iz olja. Polagamo jih na papirnate kuhinjske brisače, da se na hitro odcedijo. Odcejene miške potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo vroče, tople ali hladne.