



ANINA KUHINJA

## HRENOVKE MUMIJE

**Čas priprave:** 10-15 minut

**Čas kuhanja:** 15 minut

**Količina:** 10 hrenovk

### Sestavine:

- 1 zavitek svežega listnatega testa
- 10 hrenovk
- 1 jajce
- 2 žlici vode
- nacho sir (ali kakšen drug sir) – za oči



Za prilogo lahko ponudite (po želji): kečap, nacho sir, kislo smetano, majonezo, gorčico...

### Postopek

- Hrenovke operemo in dobro osušimo.
- Rumenjak zmešamo z vodo. Listnato testo narežemo na trakove. Trakove ovijemo okrog hrenovk, tako da pustimo del za obraze zunaj.
- Položimo na papir za peko in narahlo premažemo s pripravljenim rumenjkom.
- Položimo v segreto pečico na 200 stopinj, na zgornjo tretjino za 12-15 minut, da se testo speče in željeno obarva.
- Hrenovke malce ohladimo, nato pa jim iz nacho sira ali gorčice ali kečapa naredimo oči.

Pripravo si oglej na spodnji povezavi:

<https://www.youtube.com/watch?v=QkUtOhkcS4k>