



JERNEJ KITCHEN

AJDOVI ŽGANCI

Ajdovi žganci so odlična slovenska priloga. Ta enostaven recept z video receptom vsebuje vse trike in nasvete, da žganci vedno uspejo.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

AJDOVI ŽGANCI

300 g ajdove moke

g 1 liter vode

1 čajna žlička soli

OCVIRKI (POLJUBNO)

100 g ocvirkov v masti

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

lonec

kuhalnica

PREPRAŽIMO AJDOVO MOKO

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo ajdovo moko in jo pražimo 2 - 3 minute, da prijetno zadiši. Redno mešamo, da se moka ne prismoči.

SKUHAMO ŽGANCE

V ožji, visok lonc ali kozico damo vodo in sol ter pristavimo na močan ogenj. Ko voda zavre, na sredino lonca sunkovito stresemo vso moko, da nastane kepa, obdana z vodo. Ko voda ponovno zavre, kuhamo 2 - 3 minute, nato z ročajem kuhalnice naredimo na sredini kepe 2 - 3 centimetre široko luknjo, v katero se mora preliti voda. Lonc pokrijemo in kuhamo 20 - 25 minut.

AJDOVI ŽGANCI

Vodo odlijemo v vrč in jo prihranimo. Z leseno kuhalnico ali lopatko žgance dobro premešamo, da nastane gosta kepa brez sledi moke. V kolikor so žganci presuhi, se ne lepijo in so vidne sledi moke, dodamo približno 60ml vode. Vodo dodajamo postopoma, da postanejo žganci lepljivi in gosti.

OCVIRKI (POLJUBNO)

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo ocvirke v masti in jih pražimo 3 - 4 minute, da postanejo ocvirti zlato zapečeni in hrustljavi.

POSTREŽEMO

Žgance s kuhalnico zajamemo iz lonca in jih z vilico nastrgamo v servirno skledo. Postrežemo s hrustljivimi ocvirki.