

KORUZNI ŽGANCI

Sestavine:

500 g koruzne moke

1 L vode

1 žličko soli

ocvirki ali panceta (po želji)

kisla smetana (po želji)



Postopek priprave:

Odmeri vodo in jo daj v lonec, ga pokrij in pristavi na štedilnik, da voda zavre, med tem časom pa odmeri koruzno moko.

Vrelo vodo posoli in vanjo daj vso koruzno moko.

Na zmerni temperaturi mešaj od 5 do 8 minut oziroma toliko časa, da se pričnejo žganci ločevati od kuhalnice in lonca. Potem temperaturo zmanjšaj na počasno kuhanje, lonec pokrij in tako pusti koruzne žgance na štedilniku še 35 do 40 minut, da se zgostijo.

Tako pripravljene koruzne žgance s kuhalnico nadrobi v skledo. Lahko jim dodaš ocvirke, preliješ s kisló smetano, jogurtom ali ponudiš k drugim jedem kot prilogo.

Dober tek!