

KORUZNI ŽGANCI NEJC 4.c

Sestavine za: 4-6 oseb

- 500 g koruzne moke
- sol
- 1L vode

PRIJAVA

V loncu zavremo 1 l vode in jo rahlo solimo. Nato vanj naenkrat stresemo 500 g koruzne moke, tako da nastane kup in pustimo rahlo vreti 10 minut. V sredini kepe moke s kuhalnico naredimo luknjo (lahko tudi dve), da dobimo nekaj podobnega vulkanu. Pri nizki temperaturi kuhamo še približno 30 minut.

Nato odlijemo VSO vodo v drugo posodo, žgancem pa dodamo 2 žlici olja (lahko tudi masti ali masla).

Z dvorogimi vilicami začnemo mešati in mešamo, dokler se moka ne sprime v žgance. Če so žganci presuhi po žlicah dodajamo odlito vodo.

PREDLOG ZA SERVIRANJE

Za kuhanje žgancev je najbolj primeren visok in ozek lonec, predvsem pa naj bo dovolj velik, da ne bo voda kipela po štedilniku.

Koruzne žgance lahko za zajtrk ali večerjo ponudimo z medom in mlekom.



NEJC PENCA, 4. c