Žganci sa vrhnjem

Recept za download

- 300 g **kukurznog griza** (krupice) ili brašna ***
- 3 dl vode
- 3 dl mljeka
- 1 MŽ soli
- masnoća

- 1 VŽ masnoće od pečenja *
- 1 MŽ mesne juhe u prahu **
- 1 MŽ protisnutog bijelog luka (1-2 režnja)
- 2 dl kiselog vrhnja
- 2 dl slatkog vrnja

* ako nemate pri ruci saft od pečenja, može mast ili margarin | ** može i vegete ili soli | *** najgrublje **žgance** dobijete iz krupice, najfinije iz kukuruznog brašna

www.moja-kuhinja.com

Kuhanje žganaca, palente

Ako radite sa **kukuruznim krupicom** (griz), **žganci** su grublji te tvrđi i trebaju više vode za kuhanje.
omjer 50% krupice na 50% vode daje najbolje žgance.
Žganci ili palenta od **kukuruznog brašna** je finija i mekša i kod kuhanja zahtijeva manje vode.
U ovom receptu su **žganci** od kukuruzne krupice.

Recepte za palentu ili žgance koje nalazimo na pakiranjima kukuruznog brašna ili kukuruznog griza možete zaboraviti. Recimo na receptu od **kukuruzne krupice** koju ja koristim za **žgance** piše da se kuha 45min!!! Pa ja skuham čušpajz do pola za 45 min.

Znaći kod kuhanja uzmite 50-60% kukuruzne krupice i 50-40% vode. Polovicu vode možete zamijeniti sa mlijekom.
Kod kukuruznog brašna možete ići na pola pola.
Najbolji omjer dobit će te isprobavanjem.

Pustite da posoljena voda i mlijeko počne puštati mjehure sa dna, nemojte da zakipi.
Dodajte masnoću (od pećenja ili putar), tako žganci imaju još bolji okus i ne ljepe se. Maknite sa štednjaka.
Postepeno dodajete **kukuruznu krupicu** uz konstantno mješanje.
Vratite na štednjak i uz konstantno mješanje **palentu** zakuhajte.
Na početku je smjesa rijetka, ali kuhanjem postaje sve čvršća. Ne dodajte odjednom svu krupicu, nego tek kada vidite da **palenta** ostaje pre rijetka.
Kuhanje **žganaca** ne traje od 10-tak minuta i gotovo je čim krupica, tj. zrnca nabubre i omekane (probajte).

Umak od vrhnja, koji služi kao **preljev po žgancima**, palenti pripremite na sljedeći način:

U tavici rastopite masnoću te dodajte protisnuti bijeli luk, te pustite da češnjak zamiriši (max 10-15 sec.), ovo je najbitniji korak. Pazite da ne prigori jer je tada bijeli luk postaje gorak.
Ulijte **kiselo i slatko vrhnje** te dodajte mesnu juhu u prahu. Uz stalno mješanje (najbolje pjenjačom) pustite da **vrhnje** zakipi.
Odmah maknite sa štednjaka te prelite po **žgancima**. Servirajte vruće.

Žganci ili palenta sa vrhnjem odlično pašu uz sarmu.

nja.com