

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Vivod, Andrej Trifunovič

PRAŽENA JETRCA S KORUZNIMI ŽGANCI



Sestavine : 15 – 20 ljudi

3 kg jetrc
6 čebul
6 strokov česna
olje
sol
popper
lovorjev list
moka
juha za zalivanje
rdeče vino
1,5 kg koruznega zdroba

Priprava:

Čebulo narežemo na lističe, prav tako operemo jetrca in jih narežemo na tanke lističe. Čebulo damo v vroče olje, jo rahlo prepražimo, dodamo jetrca in jih počasi dušimo v na pol pokriti posodi. Večkrat premešamo, ko so skoraj mehka dodamo nasekljan česen, kumino, lovorjev list. Posipamo z moko, premešamo in zalijemo z vročo juho ali vodo. Posolimo ali dodamo vegeto, ter popramo. Malo preden so jetrca končana dolijemo malo vina in še kako minut pražimo.

Za žgance: V lonec damo do polovice vodo in solimo. Ko zavre počasi dodajamo koruzno moko in neprestano mešamo. Ko vidimo, da je zmes dovolj gosta zmanjšamo ogenj in pokrijemo lonec. Kuhamo 15 – 20 minut in večkrat premešamo. Odstavimo od ognja in še pustimo 5 minut. Postrežemo, tako da jih nastrgamo iz kuhalnice v krožnik, dodamo omako z praženimi jetrci in postrežemo.



Želimo dober tek!