

Pohankové žgance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vepřové škvarky 150 g
- olej 100 g
- pohanková mouka 1 kg
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Ve větším hrnci přivedeme k varu 3 litry slané vody. Mouku prosejeme do vroucí vody a mícháme. Snížíme teplotu a do vzniklé hmoty vytvoříme 2 - 2,5 cm široký otvor. Hrncem přikryjeme a pomalu žgance vaříme 40 minut.

Žgance odstavíme a přebytečnou vodu odlijeme a dáme stranou. Žgance velkou vidličkou důkladně rozmícháme na žmolky. Budou-li žgance příliš suché, přidáme trochu odstavené vody slité ze žganců. Žgancové žmolky vyklopíme do mísy a promícháme s olejem a škvarky. Necháme pár minut odpočinout.

Žgance znovu promícháme a podáváme jako samostatné jídlo nebo je smícháme s dušeným či kysaným zelím a kousky pikantní klobásy. Žgance se používají i jako příloha ke guláši nebo ragú.

Pokud do pohankové mouky předem zamícháme trochu pšeničné mouky, budou žgance jemnější. Do vody na vaření žganců můžeme přidat lžici mléka a oleje. Zbylé žgance můžeme druhý den rozmíchat se syrovými vejci a osmažit na pánvi. Milovníci sladkých jídel míchají žgance s medem.