

Ajdovi žganci

V vrelo vodo vsipamo ajdovo moko, naokrog naredimo luknjice in eno veliko luknjo na sredini kupa, kuhamo pol ure in z leseno kuhlo mešamo tako dolgo, da so gladki. Na koncu zabelimo z domačo zaseko in ocvirki. Jed je bila pripravljena za koline in glineni posodi.

Angela Pintarič, Brezovec 83, Cirkulane

“Ajdovski žganjki”

Najprej jih skuhamo in premešamo, nato jih narežemo in dodamo ocvirke. Zraven ponudimo kadno zelje ali mleko. Bili so vsakdanja jed, pripravljena v lončenih loncih in skledah.

Marija Petrovič, Brezovec 59, Cirkulane

Ajdovi žganci

Potrebujemo slan krop, vanj vsipamo ajdovo moko, zabelimo pa z ocvirki ali smetano. Žganci so bili pripravljene v lončeni skledi, jedli so jih za zajtrk z lesenimi žlicami.

Peter Horvat, Bukovci, Markovci

Ajdovi žganci

Potrebujemo ajdovo moko, sol, vodo, mast, ocvirke. Ko voda zavre, stresemo vanjo ajdovo moko in pustimo da se moka pre pari. Voda mora biti slana. Nato vodo odlijemo, pretlačimo žgance s kuhalnico, z žlico jih narežemo, jih nadevamo na krožnik, potresemo z ocvirki in prelijemo z mastjo. Za boljši okus dodamo še kislo smetano. Jed so jedli predvsem v zimskem času. Pripravili so jih v lončenem loncu in kuhali v krušni peči.

Dragica Ferčec, Dolane 31, Cirkulane

Žganci

V posodo so nalili vodo. Ko je zavrela, so dodali sol in enotno moko. Mešali so tako dolgo da se je moka odlepila od kuhalnice. Zabelili so z domačo zaseko. Jed je bila pripravljena v glineni posodi in je bila vsakdanja hrana.

Marija Krajnc, Kvedrova 4, Ptuj

literatura:

http://www2.arnes.si/~mboscir2s/pro_recept.htm