

Križanski rižanci

Autor: Toni



Ovo se jelo uobičavalo jesti u Istri za doručak.

Sastojci

kukuruzno brašno - 250 g
pšenično brašno - 150 g
potrbušina (hamburger) 150 g
kost od pršuta - 200 g
jaja - 2 kom
ulje - 2 dl
sol - 20 g
papar - 5 g

Način pripreme

Brašno kukuruzno i pšenično posoliti, dodati jaje i umijesiti glatko tijesto.

Razvaljati u deblju plohu i izrezati duže rezance.

U vreloj vodi, u kojoj je kuhana kost od pršuta, ukuhati rezance.

Za to vrijeme potrbušinu izrezati na kockice i malo popržiti na ulju.

Kuhane rezance ocijediti, staviti u zdjelu za usluživanje, doliti vode u kojoj su se kuhali toliko da ih prekrije, preliti ih poprženom slaninom, posoliti, popapriti i poslužiti

Ostale napomene

Ako nemate kost od pršuta, okus možete oplemeniti tako da u vodu u kojoj se kuhaju rezanci stavite neki dodatak za jelo.



Križanski rižanci

<http://gastroistra.com>

| | | | |
|-------------------------------|---------|------------------------|----------|
| Vrijeme pripreme | 30 min. | Priprema | normalno |
| Porcije za | 4 osobe | Kolesterol | |
| Ovo jelo je iz okolice | | Cijena pripreme | |
| Vegetarijansko | Ne | Laktoza | Ne |
| Dijetno | Ne | Bez glutena | Da |
| Calorie | | Kilodžuli | |
| Masnoća | | Bjelančevine | |
| Proteini | | Karbohidrati | |