



## Krompirjevi žganci (z mlekom ali ocvirki)

Chef Marko Jerič

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

V soljen krop stresemo narezan krompir in moko ter pustimo, da se kuha na srednjem ognju 20-30 minut.

Ko je kuhano, zlijemo odvečno vodo in vse skupaj temeljito premešamo. Žgance s kuhalnico zajemamo iz lonca in jih z vilicami nadrobimo v večjo skledo. Žgance prelijemo s toplimi ocvirki ali mlekom. Pa dober tek :-)

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- mleko
- 1 čajna žlica soli
- 15 dcl VODE
- ocvirki
- 3 srednje krompirje
- 300 g bele moke