



Trganci

Pasta

trganci met eieren:

500 gr. bloem
2 eieren
ongeveer 2 dl. water
1 flinke snuf zout

of zonder eieren:

500 gr. bloem
ongeveer 3 dl. water
1 flinke snuf zout

Trganci maken is werkelijk kinderlijk eenvoudig: meng alles tot een glad deeg. Is het te droog, dan mag er nog wat water bij. Verdeel het deeg in drie of vier handzame ballen en rol ze op een met bloem bestoven werkblad dun (maar niet al te dun) uit. Laat ze een beetje drogen en trek ze dan met je handen in kleine stukken. Klaar.

Kook de trganci gaar in een ruime hoeveelheid gezouten water waar je een scheutje olie bij hebt gedaan.

Trganci z vrhnjem i slaninom

Trganci met room en spek

Bak in een koekenpan wat reepjes spek uit in een flinke dot boter, reuzel of olie. Doe er wat kleine, in stukken gesneden worstjes bij (b.v. chipolata) en laat ze meebakken. Ondertussen kook je de trganci. Giet de trganci af, doe ze in de koekenpan bij het vlees en schep het eens goed om. Schep er een ferme lepel zure room overheen en zet de pan op tafel.