



## Trganci sa sirom

Trganci sa sirom su zapravo priča o vrijednim redušama velikih zadružnih obitelji koje su se izmjenjivale po redu u vrlo zahtjevnom poslu brige oko kuće, ukućana i pripreme jela. Priča je to o redušama koje su poslije svih silnih poslova u kući, u štali, na dvorištu, uz krušnu peć i parjaču s rubljem, žurno trgale komadiće tijesta u kipuću vodu za dvadesetak gladnih usta koja samo što nisu posjedala za stol. Priča je to o najmlađoj snaši koja je pješice s pjesmom na ustima nekoliko kilometara nosila svojima na polje svježe pripremljeni ručak u velikoj košari na glavi, dok je u jednoj ruci nosila testiju s vodom a u drugoj vreteno s pređom. Priča je to o trgancima sa sirom, jednostavnom jelu još jednostavnijih namirnica začinjenom finim kravljim sirom i preprženim komadićima slanine. Priča je to o tradiciji. Priča je to o čistom užitku.

### PRIPREMA:

1. od brašna i vode zamijesiti srednje tvrdo tijesto
2. tijesto rastanjiti oklagijom, izrezati nožem na komade
3. svaki komad kidati prstima u ključalu vodu
4. iscijediti tijesto kad je kuhano
5. dodati kravljji sir, te malo ulja ili pržene slanine
6. poslužiti toplo



### SASTOJCI:

- Trganci
- 30 dkg brašna
- 1 prstohvat soli
- vode po potrebi
- 1/2 kg svježeg kravljeg sira
- 1 žlica ulja ili prženih kockica slanine