Hleb sa ljutim papricicama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo 1:

- **140 g**kukuruznog brašna
- **140 g**namenskog brašna
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 kašicica**soli
- **1**sveža (iseckana) ljuta paprika
- **100 g**kukuruza šecerca
- **250 ml**mleka
- **70 ml**ulja
- **2**jaja
- **2**ukiseljene ljute papricice

Testo 2:

- **1**jaje
- **2 kašike**ulja
- **3 kašike**kukuruznog brašna
- **3 kašike**namenskog brašna
- **2 kašike**ljutog ajvara
- **1 kašicica**praška za pecivo

Priprema

Testo 1: U jednoj posudi izmešati kukuruzno brašno, obicno belo brašno (namensko) brašno, šecer, pecivo i so.

Dodati i kukuruz, pa sve izmešati. U drugoj posudi umutiti viljuškom jaja, dodati mleko, ulje i iseckanu ljutu papriku. Zatim, u jaja, dodati mešavinu sa brašnom i viljuškom sjediniti.

Pleh (vel. 20x26cm) podmazati uljem, pa sipati pripremljenu smesu. Poravnati i posuti iseckanim, ljutim (ukiseljenim) papricicama. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, samo da uhvati koricu.

Testo 2: Sjediniti sve navedene sastojke, pa sipati preko prvog testa, kada se malo zapece. Vratiti u rernu, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci dok ne porumeni. Da biste bili sigurni probajte cackalicom da li je peceno.

Peceni hleb malo prohladiti (ako možete da cekate) i poslužiti sa prilogom, po želji.

Savet