Posna srca sa povrcem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**kukuruznog brašna
- **2 šolje**brašna
- **4 kašike** griza
- **2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **malo**bibera
- **1 šolja**ulja
- **3 šolje**kisele vode
- **250 g**povrca po izboru
- **200 g**kiselih krastavcica
- **100 g**biljnog sira
- **po želji**susam

Priprema

Pomešati kukuruzno brašno, brašno, so, biber i prašak za pecivo. Dodati ulje, kiselu vodu i skuvano povrce po izboru (može da bude neki mix smrznutog povrca ili sveže koje imate pri ruci,sitno iseckano). Zatim dodati sitno seckane kisele krastavcice i krupno rendani biljni sir. Dobro promešati i ostaviti da stoji, na sobnoj temperaturi, 20 minuta. Sipati u kalup (24 kom), po želji posuti susamom i peci na 180°C oko 30 minuta.

Savet