

Kukuruzni hleb sa ceri paradajzom i krastavcima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** mlake vode
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **1/2 kašičice** šecera
- 3 jajeta
- **100 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **1 ravna kašičica** soli
- **300 g** pšenice brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **8** ceri paradajza
- **4** kisela krastavca (srednje velicine)
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **malozelen** lišca

Priprema

U mlaku vodu izmrvite kvasac, a zatim dodajte pola kašičice šecera i pola kašičice brašna. Ostavite da nadoe. Mikserom penasto umutite jaja, dodajte ulje, jogurt i so, dodajte kukuruzno i pšenično brašno, sjedinjeno sa praškom za pecivo.

Sipajte kvasac, promešajte varjačom, pa dodajte iseckani paradajz i krastavac.

Na kraju dodajte bosiljak, beli luk i peršun. Sve dobro promešajte.

Izlijte u podmazan i brašnom posut pleh velicine 10x30cm. Ostavite da nadoe 30 minuta.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 C, pola sata.

Savet