Bazlamaca

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl**mleka
- **2**jajeta
- **50 g**šecera
- **50 g**oraha
- **200 g**kukuruznog griza
- **50 g**belog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **40 ml**ulja
- **po ukusu**džem od višanja
- **po potrebi**polovine jezgra oraha
- **po želji**kisela pavlaka

Priprema

Izmiksati jaja i šecer, pa dodati mleko, ulje i 50 g sitno seckanih oraha. Izmešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo, pa sipati u smesu od jaja i mleka. Pleh velicine 16x28 cm premazati uljem i posuti brašnom, pa sipati smesu i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 C da se pece oko 40 minuta. Vrucu bazlamacu premazati džemom od višanja, pa kada se malo prohladi iseci i na svaki kolac staviti polovinu jezgra oraha.

Savet

Napomena: Po originalnom receptu, bazlamaa se može premazati džemom, ili kiselom pavlakom, ili i jednim i drugim.