

Posna srca sa povrcem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljekukuruznog brašna**
- **2 šoljebarašna**
- **4 kašike griza**
- **2 kesiceprška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **malobibera**
- **1 šoljaulja**
- **3 šoljekisele 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