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 kocke**svežeg kvasca
- **1/2 kašicice**šecera
- **3**jajeta
- **100 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **1 ravna kašicica**soli
- **300 g**pšenicnog brašna
- **100 g**kukuruznog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **8** ceri paradajza
- **4** kisela krastavca (srednje velicine)
- **1/2 kašicice**bosiljka
- **1/2 kašicice**belog luka u prahu
- **malo**zelen lišca

Priprema

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

Sipajte kvasac, promešajte varjacom, 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 zagrejanoj rerni na 200 C, pola sata.

Savet