

Meksicki kukuruzni hleb sa slaninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**slanine
- **150 g**pšenicnog brašna
- **150 g**kukuruznog brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **1 kašica**soli
- **2**jaja
- **1 kašika**lista peršuna
- **50 ml**ulja
- **130 ml**jogurta
- **200 g**kukuruza
- **75 g**cedar sira

Priprema

Slaninu iseci na kockice i propržiti. Kukuruz skuvati pa ocediti od vode. Sir izrendati. Obe vrste brašna pomešati sa praškom za pecivo, jogurtom, uljem, kukuruzom, slaninom, sirom, jajima, peršunom pa posoliti i sve lepo sjediniti. Sipati u kalup i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet