

## *Kukuruz, puter sa biljem*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** omekšalog putera
- **3 klipakukuruza** šecerca
- **dobar rukohvatzacinskog** bilja
- peršun
- timijan
- žalfija

### **Priprema**

Stavimo kukuruz da se kuva. Ja ga obicno kuvam sa ljuskom. Dok se kuva pripremimo puter.

Iseckamo sve zacinsko bilje i dodamo u omekšali puter. Sve dobro izmešamo. Malu kolicinu sacuvamo.

Od te mase napravimo malu kiflu i uvaljamo spolja sa ostatkom putera. Zamotamo u plasticnu foliju i dobro stegnemo krajeve. Ostavimo u frižider da se puter stvrdne. Što je otprilike za vreme dok se kukuruz skuva.

Polsužimo, sa kolutima putera.

Ovakav puter možete praviti sa raznim dodatcima.

### **Savet**