

Potaž od kukuruza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kukuruza šecerca
- **6 dl** pavlake za kuvanje
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **po ukusu** so, biber
- **1/2 šake** vlašca

Priprema

Vrlo lak i izuzetno ukusan potaž. Stavite kukuruz šecerac u lonac tople vode i sačekate da provri. Sklonite ga odmah sa vatre. Sve to pod uslovom da ste ga kupili zamrznutog. Ako niste, onda onaj iz konzerve je kul. Procedite i rucnim blenderom ga ispasirajte. U drugu šerpicu prespeš ispasirani šecerac i pustiš da provri. Onda staviš pavlaku, maslinovo ulje i zaciniš po ukusu. Kad provri ostaviš da se krcka još 1 minut i gotovo! Sipaš u tanjir i tek onda staviš vlašac. Prijatno !

Savet

Lagan i lep potaž, a kad ga jednom probaš osvaja te zauvek. Varijacije su dozvoljene ali obratite pažnju! Nemojte baš svašta da stavljate u potaž je onda kukuruz ne dolazi do izražaja.