

Kukuruzne plocice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **ravna kašika** soli
- 18 **kašika** kukuruznog griza
- 18 **kašika** pšenicnog brašna
- 4 dl jogurta
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 dl ulja
- 100 g šunke
- 2 **kisela** krastavcica
- 30 g susama

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i penasto ih umutiti u cvrst šam. Dodati žumanca i mititi još 2 minuta. Isključiti mikser pa dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo, ukuruzno brašno, jogurt, so, ulje, isecenu šunku na manje kockice i isecene krastavcice. Masu izmešati varjačom da se lepo sjedini pa stavljati po 1 punu kašiku u plehu za mafine. Ja sam koristila ovalni pleh. Posuti ih susamom i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet