

Bazlamaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** dl mleka
- **2** jajeta
- **50** g šećera
- **50** goraha
- **200** g kukuruznog griza
- **50** g belog brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **40** ml ulja
- **po ukusudžem** od višanja
- **po potrebi** polovine jezgra oraha
- **po željikisela** pavlaka

Priprema

Izmiksati jaja i šećer, pa dodati mleko, ulje i 50 g sitno seckanih oraha. Izmešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo, pa sipati u smesu od jaja i mleka. Pleh velicine 16x28 cm premazati uljem i posuti brašnom, pa sipati smesu i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 C da se pece oko 40 minuta. Vrucu bazlamacu premazati džemom od višanja, pa kada se malo prohladi iseci i na svaki kolac staviti polovinu jezgra oraha.

Savet

Napomena: Po originalnom receptu, bazlamaa se može premazati džemom, ili kiselom pavlakom, ili i jednim i drugim.