

Kukuruzne korpice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** kukuruznog brašna
- **1/2** l vode
- **2 kašice** soli
- **1** malatikvica
- **1/2** **čaše** kisele pavlake
- **2 kašike** mrvljenog sira

Priprema

Staviti vodu sa dodatkom soli da srednje jakoj vatri. Kada pocne da kljuca dodavati kukuruzno brašno postepeno i mešati dok se ne dobije odreena gusina kao kada pravite kacamak.

Tikvicu narendati i sjediniti sa pavlakom i sirom.

Kalup za mafine vrlo malo premazati uljem i napuniti ih smesom od kukuruznog brašna pa nafilovati. Staviti na kratko u zagrejanoj rerni da se malo zapece i poslužiti toplo.

Savet

U fil možete dodati i malo spana ili šunku...