

Rusticni kukuruzni hlepcici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**kukuruznog brašna
- **2 dl**vrele vode
- **350 g**brašna (belo meko)
- **2 dl**mleka
- **25 g**kvasca
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

2 dl vode prokuvati, sipati u kukuruzno brašno, izmešati i ostaviti da se ohladi. U mlako mleko staviti kvasac i kašicica šecera i ostaviti da nadoe. U prohladjeno kukuruzno brašno sipati, nadošli kvasac, ulje i so pa izmešti i dodati 350 gr belo brašno umesiti fino glatko testo. Po potrebi dodati još brašna. Ostaviti da testo naraste. Pleh obložiti papirom za pecenje. Nadošlo testo premesiti i oblikovati 4 jufke staviti u pleh i premazati mešavinom ulja i vode i posuti kukuruznom palentom. Ostaviti da naraste 20 minuta. Pred samo pecenje blago zaseci nožem ili žiletom. Staviti u zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 25 minuta, ako je potrebno, nastavite pecenje.

Savet