

Kukuruzna zlevka sa pekmezom od šljiva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **100 ml** šecera
- **100 ml** ulja
- **100 ml** finog, kukuruznog brašna
- **100 ml** pšenice brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- **100 ml** jogurta

Ostalo:

- **oko 200 ml** kisele pavlake
- **proizvoljne količine** pekmeza od šljiva
- 1 vanilin šecer
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Umutiti jaja i šecer, pa dodati ulje. Sjediniti kukuruzno brašno, pšenično brašno i prašak za pecivo. Dodati u smjesu sa jajima, pa sve dobro sjediniti. Dodati i jogurt, pa promiješati. Smjesu sipati u uljem premazan pleh.

Preko rasporediti pekmez od šljiva, pa "prošarati" kiselom pavlakom, pomiješanom sa vanilin šecerom. Ja sam koristila pekmez od šljiva, koji je dosta "težak", pa je dio "potonuo" na dno prilikom pečenja (što nikako nije

utjecalo na okus). Ukoliko želite da se zadrži na površini, savjetujem da koristite neki "lakši" pekmez ili marmeladu, ili da bar ne koristite pekmez od cijelih šljiva, kao ja!

Peci u pecnici, zagrijanoj na 190 C oko pola sata. Gotovu zlevku prohladiti...

... posuti prah šećerom, rezati na parcad, pa poslužiti!

Savet

Zlevka ili zlevanka je brz i jednostavan kola, koji se tradicionalno priprema u Meimurju i sjevernoj Hrvatskoj. Ime je dobio jer se svi sastojci sjedine, a potom (i)zliju u pleh. Priprema je jednostavna, bez miksera, a može se raditi na "slano ili slatko". Ukoliko je radite sa bijelim kukuruznim brašnom, bit e još finija!