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. Iskljuciti mikser pa dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo, ukuruzno brašno, jogurt, so, ulje, isecenu šunku na manje kockice i isecene krastavcice. Masu izmešati varjacom 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