Kukuřičný chléb

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

1 hrnek	hrubá kukuřičná mouka
1 hrnek	hladká mouka
1 ks	kypřící prášek do pečiva
2 lžíce	krupicový cukr
	sůl
2 ks	vejce
1 hrnek	kysané mléko
3 lžíce	máslo
	olej (na vytření formy)



Postup přípravy

Obě mouky smícháme s kypřicím práškem do pečiva, cukrem a solí. Vejce rozšleháme s kysaným mlékem a rozehřátým (ne však horkým!) máslem. Vše spojíme dohromady, aby nám vzniklo vláčné těsto. To poté nalijeme do formy či malého pekáčku, které jsme předtím vyložili pečicím papírem a případně ještě potřeli trochou oleje. Dáme do trouby předehřáté na 200 stupňů Celsia a pečeme asi 25 minut. Špejlí přitom vyzkoušíme, zda je kukuřičný chléb uvnitř upečený.

Náš tip: *Kukuřičný chléb je výborný například k chilli con carne – náš recept na tento mexický pokrm naleznete ZDE*