

Pogačice od kukuruza i sira



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1 limenka K Plus kukuruza (285 g)
4 mlada luka
130 g brašna
5 g praška za pecivo
2 jaja
45 g mlijeka
100 g sira (poput Cheddara)
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte mladi luk, bijeli i zeleni dio.

Brašnu dodajte prašak za pecivo i prstohvat soli i promiješajte pjenjačem. Potom dodajte jaja i mlijeko i umutite glatku smjesu.

Smjesi dodajte oprani i ocijeđeni kukuruz (možete koristiti i istu količinu svježeg kukuruza), mladi luk i sitno nasjeckani sir.

Dobro promiješajte špatulom pa pecite po žlicu - dvije smjese, na zagrijanoj neprianjajućoj tavi, tri minute sa svake strane dok pogačice nisu dobile lijepu boju.

Servirajte posuto mladim lukom.

Dobar tek!