

SELJAČKA MEKSIČKA PITA

- 4 manja poriluka
- 3,5 čikare kukuruznog brašna (čikara je od bile kave, kao čaša od 2 dcl)
- 1 meksička mješavina povrća «Ledo»
- 1 čikara običnog brašna
- 500 gr sira
- 1 kiselo vrhnje
- 3 jaja
- 1/2 l mineralne vode
- 1 dcl ulja
- 1 prašak za pecivo
- malo soli, papra
- sjemenke lana, suncokreta, sezama

Očistimo i prodinstamo nasjsecani poriluk. Neka se dinsta na laganoj vatri desetak minuta pa onda dodajte meksičku mješavinu. Nije potrebno dodavati vode ako dinstate na laganoj vatri. Posolite, popaprite i nakon još desetak minuta dinstanja dignite s vatre.

Jaja lagano umutite pa dodajte miješajući ulje. U tu smjesu dodajte kukuruzno i obično brašno, prašak za pecivo, nakon malo miješanja dodajte mineralnu vodu, dalje miješajte pa dodajte sir i kiselo vrhnje i na kraju prodinstano povrće. Za kraj dodajte pola sjemenki lana, suncokreta, sezama, a može i neke druge sjemenke koje volite ili imate u kući.

Nauljite kalup, malo pobrašnite pa ulijete smjesu. Po vrhu pospite ostatkom sjemenki. Pecite na 180 C 45 minuta. Poslužite vruće, može i hladno, može biti samostalno jelo, može biti i prilog, ali i kao zamjena za kruh.

Ja sam imala mješavinu meksičkog povrća u kući. «Ledo» oдавно ima novu paletu proizvoda, sve sam počela probati u nekim novim jelima pa recepti slijede. Vi umjesto toga možete dodati tikvice, bundevu, papriku i sve ono što volite ili imate u kući.

Recept je izdašan i ukusan. Za početak prepolovite količinu sastojaka ako sumnjate u recept, ali za mene osobno, ovako jednostavno i ukusno jelo odavno nije bilo u mojoj kuhinji. U slast!!!!

