



Prepečeni grah i kukuruzni kruh s kurkumom

🕒 50–70 Min   

Priprema

- 1 Za pripremu prepečenog graha: Rajčice narežite na kockice. Ocijedite grah. Zagrijte maslinovo ulje u tavi. Naglo popržite rajčicu izrezanu na kockice i začine. Dodajte grah, malo vode i tahini.
- 2 Štapnim mikserom izradite pire. Začinite solju i paprom po ukusu te čilijem iz mlinca, a zatim spremite u hladnjak.
- 3 Za pripremu kukuruznog kruha: U zdjeli pomiješajte brašno, kukuruzni škrob, prašak za pecivo, sol i šećer. U drugoj zdjeli umiješajte konzervirani kukuruz, jaje, mljevenu kurkumu i ulje. Štapnim mikserom izmiješajte vlažne sastojke.
- 4 Zagrijte pećnicu na 200 °C (356 °F).
- 5 Zatim brzo promiješajte suhe i vlažne sastojke, izlijte u namašćeni kalup za kruh i pecite 30 minuta na 200 °C (356 °F) u pećnici bez ventilatora.
- 6 Poslužite prepečeni grah s kukuruznim kruhom i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za prepečeni grah

1	Rajčica
1 jušna žlica	Maslinova ulja
5 jušnih žlica	Vode
100 g	Krupni grah iz konzerve
1 čajna žličica	Tahini paste
1 čajna žličica	♦ Češnjak u granulama
1 čajna žličica	
1 čajna žličica	♦ Paprika slatka delikatesna mljevena
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 prstohvat	

Za kukuruzni kruh

125 g	Brašna
15 g	Kukuruznog brašna
1 čajna žličica	Praška za pecivo
1 čajna žličica	Soli
1 čajna žličica	Sirovog šećera od šećerne trske
1	Jaje, malo
100 g	Konzerviranog kukuruza
2 jušne žlice	Maslinova ulja
1 čajna žličica	♦ Kurkuma mljevena

