

Kukuruzni kruh pečen u kupusu

<http://kruhai.blogspot.com/2014/02/kukuruzni-kruh-pecen-u-kupusu.html>

250 g glatkog brašna
250 g kukuruznog brašna
1 žličica soli
1 žličica šećera
1 suhi kvasac
300 ml mlake vode
4 žlice maslinovog ulja
2 velika lista kupusa

Brašno pomiješati sa soli i kvascem te dodati maslinovo ulje pa sa mlakom vodom u kojoj je otopljena žličica šećera umijesiti tijesto.

Pobrašniti posudu pa u nju staviti tijesto da se diže oko pola vremena.

Pećnicu ugrijati na 180°C.

Od dignutog tijesta napraviti dva kruščića. Listovima kupusa odrezati zadebljanu stapku te u svaki umotati po jedan kruščić.

Peći oko 30 minuta na 180°C

Odmotati svaku štrucu, prohladiti pa poslužiti.

