

KUKURUZNI PUDING

500 ml mlijeka
125 g kukuruznog brašna
2 jaja
50 g maslaca
250 g naribanog kuhanog, dimljenog sira
sol
2 žlice otopljenog maslaca

Namastite i pobrašnite vatrostalnu posudu. Zagrijte pećnicu na 190 C. U prikladni lonac stavite mlijeko pa ga kuhajte na vatri dok ne provrije. Kada je mlijeko provrelo postepeno, uz stalno miješanje, umiješajte kukuruzno brašno, kako se ne bi stvorile grudice. Maknite lonac sa vatre i stavite ga sa strane da se ohladi.

Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg. Žumanjke pomiješajte sa omekšalim maslacem pa dobivenu smjesu umiješajte u kuhanu i ohlađenu smjesu mlijeka i kukuruznog brašna. Umiješajte i naribani sir i soli po okusu. Na kraju umiješajte i snijeg od bjelanjka. Izmiješajte. Dobivenu smjesu istresite u pripremljeni kalup i zagladite površinu. Prelite otopljenim maslacem pa pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 45 minuta. Tijekom pečenja par puta nagnite kalup na različite strane kako bi rasporedili maslac po pudingu. Poslužite mlako, narezano po želji.