

# Kukuřičný chléb

Časová náročnost: 35 minut

## Seznam přísad

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 1 hrnek | hrubá kukuřičná mouka    |
| 1 hrnek | hladká mouka             |
| 1 ks    | kypřící prášek do pečiva |
| 2 lžíce | krupicový cukr           |
|         | sůl                      |
| 2 ks    | vejce                    |
| 1 hrnek | kysané mléko             |
| 3 lžíce | máslo                    |
|         | olej (na vytření formy)  |



## Postup přípravy

Obě mouky smícháme s kypřícím práškem do pečiva, cukrem a solí. Vejce rozšleháme s kysaným mlékem a rozehřátým (ne však horkým!) máslem. Vše spojíme dohromady, aby nám vzniklo vláčné těsto. To poté nalijeme do formy či malého pekáčku, které jsme předtím vyložili pečicím papírem a případně ještě potřeli trochou oleje. Dáme do trouby předehřáté na 200 stupňů Celsia a pečeme asi 25 minut. Špejlí přitom vyzkoušíme, zda je kukuřičný chléb uvnitř upečený.

**Náš tip:** Kukuřičný chléb je výborný například k chilli con carne – náš recept na tento mexický pokrm naleznete [ZDE](#)