

Pudding z kukurydzy, serrano, cebuli i sera



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kukurydza

cebula

żółty ser

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: : 4 łyżki masła, 2 x 45 dag opakowania mrożonej kukurydzy. 1 szklanka mleka 3,2%, 2 szklanki drobno posiekanej cebuli, 6 posiekanych dymek, 1 łyżka posiekanej papryczki serrano bez pestek, 4 duże jajka, 1 łyżka mąki, 3 łyżeczki soli, pół łyżeczki mielonego pieprzu, 1 i pół szklanki

SPOSÓB WYKONANIA: Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni. Tłuszczem wysmarować naczynie żaroodporne. Rozpuścić 2 łyżki masła. Wsypać kukurydze i dusić ją przez 5 minut. Dodać mleko. Przykryć i gotować na małym ogniu do miękkości czyli ok. 5 minut. Zmiksować na puree. Rozgrzać pozostałe dwie łyżki masła. Włożyć cebule oraz papryczkę. Smażyć ok. 4 minut. Dodać do puree z kukurydzy. Wymieszać jajka, mąkę, sól oraz pieprz. Dodać szklankę sera. Wymieszać z masą kukurydzianą. Umieścić w naczyniu żaroodpornym. Posypać pozostałym serem i piec 40 minut.