

KRUH SA LUKOM I MLADIM SIROM

- 400 gr brašna, običnog mekog
- 150 gr mladog tvrdog sira (može i skroz mladi meki, može kozji, može škripavac)
- 2 jaja
- 1 prašak za pecivo
- 1 kapula (crveni luk)
- 1 kućarin - mala žlica senfa
- 1 dcl toplog mlijeka
- 1 kućarin - mala žlica soli (ako ga nećete jesti s pršutom može i malo više)
- sezam - sjemenke po želji - bućine sjemenke, lan, crni sezam itd....
- provaslanske trave, kadulja

MALA NAPOMENA PRIJE RECEPTA - slobodno izbacite provaslanske začinske trave, sjemenke ako mislite da vam neće odgovarati, a dodajte ono što vama više leži, možda sušene pamidore, kapare, vlasac, majčinu dušicu ili nešto što vam padne napamet. **MAŠTA RADI SVAŠTA.**

Priprema:

Brašno promiješajte sa soli i praškom za pecivo (lagano rukom) pa u to dodajte začinske trave, opet malo promiješajte pa dodajte nasjeckanu kapulu (ne mora biti skroz sitno), naribani sir (pola), jaja, senf, sjemenke te mlijeko (oko 1 dcl). Gotovoj smjesi prije premještanja u kalup utisnite komadiće sira koje ste odlomili rukom, a ne naribali. Smjesu premjestite u namašteni i pobrašnjeni kalup, po vrhu pospite malo brašnom i stavite peći u toplu peć. Pecite 50 min na 180 C. Pečeni kruh izvadite iz pećnice, okrenite i još pet minuta vratite u pećnicu, da i donja korica bude hrskava. U slast!!!

