



Hozzávalók:

1 liter víz, 25 dkg kukoricadara (a fele kukoricaliszt is lehet), kb. 1 kiskanál só  
a formáláshoz:

10 dkg zsír vagy vaj

a rétegezéshez:

25-30 dkg juhtúró, fél csokor kapor

1. A vizet fölforraljuk, a kukoricadarát beleszórjuk, megsózzuk, és habverővel szüntelenül keverve 8-10 perc alatt sűrűre főzzük. A tűzről levéve lefedjük, így hagyjuk duzzadni 10-15 percig.

2. A juhtúrót villával összemorzsoljuk, a finomra vágott kaporral fűszerezzük.

3. A kukoricakását olvasztott zsírba mártott evőkanállal zsírral kikent tűzálló tálba szaggatjuk. Ha egy réteg megvan, kapros juhtúrót szórunk rá, és így rétegezzük tovább, míg tart a hozzávalókból. Közepesen forró sütőben sütjük pár percig, mielőtt tálaljuk.

5 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 517 kcal