Indiánský chleba z hrnce - bez lepku

140 g bezl. mouky Jizerka

140 g kukuřičné polenty

100 g másla

270 ml podmáslí

2 vejce

25 g třtinového cukru

2 káv. lžičky vinného kamene nebo bezl. prášku do pečiva

1/2 káv. lžičky jedlé sody

1 káv. lžička soli

100 g kukuřičných sterilovaných zrn (bez nálevu)

100 g zralého sýra typu gouda, chedar - nastrouhaného nebo krájeného na malé kostičky

4 jarní cibulky, nakrájené na jemno

sůl a pepř na dochucení........

slanina (nemusí být) 3-4 plátky

čerstvá nebo sušená chilli paprička zbavená semínek (nemusí být)

1. Troubu předehřejeme na 180°C. Do pečící nádoby o průměru cca 23 cm dáme máslo a necháme v roztápějící se troubě rozehřát. Pozor nezapomeňte na něj!!! Máslo rovnoměrně rozlijte po dně a stěnách, aby se vytvořil mastný "film". Nechte zchladnout.

2. V míse smíchejte všechny sypké části: mouku, polentu, sůl, cukr, pepř, sodu, kypřidlo. Promíchejte a přidejte nastrouhaný sýr a nakrájenou cibulku příp. chilli papričku. Opět promíchejte. Zvlášť si smíchejte podmáslí a vajíčka a slité máslo z pečící nádoby, prošlehejte vidličkou a přidejte k sypké směsi. Vařečkou opatrně promíchejte, vznikne Vám krásně žluté lepivější těsto, které nalijete do pečící nádoby (předem vymazané tím rozehřátým máslem). Pokud chcete dejte na vrch plátky slaniny.

3. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme cca 35 minut nebo až je špejle zapíchnutá do středu chleba suchá..... Po upečení necháme trochu zchladnout na mřížce a podáváme teplé nebo studené, s hustou polévkou, masem nebo zeleninovým salátem......

