

## **Kajzerice (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 20 g kvasca
- 3 dl mlakog mleka
- 1 kašicica šecera
- 400 g brašna
- 100 g kukurznog griza
- 2 kašicice soli
- 2 dl ulja
- 3 žumanaca
- malo mleka
- kim

### **Priprema**

Kvasac sa šecerom rastopiti u mleku. Kada uskisne zamesiti testo od brašna, kukuruznog griza, soli, ulja, žumanaca i pripremljenog kvasca. Sve fino umesiti, da se testo ne lepi za stranice posude. Prekriti pamucnom krpom i ostaviti da narasta oko 30 minuta.

Zatim, testo premesiti i formirati male loptice, željene velicine. Reati u pleh, pa ostaviti da narastu 10 minuta.

Svaku jufkicu zaseci nožem unakrst (mada makazicama budu lepši zaseci – iseci testo prvo iz jednog pravca, pa drugog - Ukrstiti) i posuti kimom...

Peci u ugrejanoj rerni na 250 stepeni C, oko 30 minuta. Na sredini pecenja, premazati ih sa malo mleka.