Aleva kiflice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pšenicnog brašna
- **300 g**belog kukuruznog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1** jaje
- **oko 100 ml**kiselog mleka
- **3 kašicice**suvog kvasca
- **oko 200 ml**tople vode

Za nadev:

- **oko 400 g**mladog sira
- **1 kašicica**slatke aleve paprike

I još:

- **1**jaje za premaz
- **1 kašicica**slatke aleve paprike
- **malo** susama

Priprema

Prosejano brašno promešati sa šecerom, suvim kvascem, solju, dodati mu ovlaš umuceno jaje, ulje i kiselo mleko, kvasac. Toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti da se udupla, pa rasklagijati koru koju secemo na trouglove. Sir raspodeliti na svaki trougao i posuti alevom paprikom. Zamotati kiflicu. Kad sve završimo, ostavimo kiflice još dvadesetak minuta da odmore. Pred pecenje ih premažemo jajetom i pospemo susamom i alevom paprikom. Gotove su kad lepo porumene.

Savet