

Kiflice sa sirom od kukuruznog brašna



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g žutog kukuruznog brašna (sitno mlevenog)
- 400 g mekog pšenice brašna
- 450 ml vode
- 300 g sira
- 125 g otopljenog margarina (ili maslaca)
- 1 kašičica šećera
- 1 jaje
- 1 kesica suvog kvasca
- soli (u zavisnosti od sira)
- kukuruzni griz (za valjanje kiflica)

Priprema

Suve sastojke pomešati, pa onda dodati jaje, vodu, istopljen margarin i izmrvljen sira. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 1/2 - 1 h.

Onda razviti i iseci, pa formirati kiflice. Formirane kiflice valjati u kukuruzni griz, u koji se po želji može dodati malo soli.

Peci u zagrejanj retni oko 20 minuta. Prijatno!