

Kukuruzni kružici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** pšenice brašna
- **200 g** kukuruznog brašna
- **150 g** kukuruznog griza
- **200 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1** kocka kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **100 ml** ulja

Za premazivanje:

- **150 g** sitnog sira
- **100 g** maslaca
- **1** jaje
- laneno seme (za posipanje)

Priprema

Pomešajte obe vrste brašna, kukuruzni griz i so. U mleku i šećeru ostavite da nadoe kvasac. U mešavinu brašna dodajte nadošao kvasac sa mlekom, ulje, jaja i zamesite testo. Testo ostavite da naraste. Naraslo testo premesite i podelite na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci oklagijom da bude velicine tanjira. Razvucene loptice reati jednu na drugu, a izmeu svake premazivati sir i puter (na jednu sir, na sledecu puter...). Kada su poslagane na gomilu, oklagijom rastanjite sve u jednu veliku kružnicu i urolajte je u rolat. Rolat secite na parcice debele 1,5 cm.

Svako parce premazati umucenim jajetom i posuti lanenim semenom. Peci na 200 C oko 35 minuta. Služiti toplo.

Savet