

Trotilji cips trotilj od kukuruznog brašna



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** brašna
- **6 g** praška za pecivo
- **125 g** kukuruznog brašna
- **25 ml** tople vode
- **2 kašike** istopljenog maslaca
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **na vrh kašičice** meda

Priprema

U ciniju promešajte brašno i kukuruzno brašno, prašak za pecivo, dodajte so i šećer i dobro promešajte. Dodati rastopljeni maslac i toplu vodu i malo sasvim meda, i mjesiti doljevajući po malo još tople vode, uglavnom dok se sve sastojci ne sjedine, dobijete glatko tijesto. Umjeseno tijesto prekriti krpom i ostaviti da odmori na sobnoj temperaturi neko vrijeme. Najbolje bi bilo da ostoji 2 sata.

Kada je ostovalo premesite tijesto i podijelite na 10 jednaki djelova pa od njih oblikujte kuglice. Pospite brašnom radnu površinu pa oklagijom razvijajte tijesto na krugove precnika 12-15 cm ili zavisi od tiganje. Zagrijanoj tiganji pecite neki 20 do 30 sek sa svake strane. Gotove trotilje uvite u kuhinjsku krpom da se ne suše.

Ovako pripremljene trotilje možete puniti razlicitim nadevima kao što su mljeveno meso, piletina, povrce. Ja sam pravila od ovi trotilja cips trotilji (takosi). Iscite trotilju na osam trouglova. Na vrelom ulju pržite svaki trougao sa obe strane dok ne porumene i postanu hrskave izvadite cips na kuhinjski papir kako bi se ocjedilo od masnoce. Posolite ga po želji cips opet po želji možete zaciniti i paprikom, origanom karijem, itd.... Umak salsa

ljuti.

Savet

Trotilje pažljivo prenesite .. ja sam pravila samo jednu porciju a ova količina je za više porcija tj.3 porcije samo sam probala jer inače prvi put pravim ?ips trotilje. ukusno.