

Kajzerice (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 20 g kvasca
- 3 dl mlakog mleka
- 1 kašičica šecera
- 400 g brašna
- 100 g kukurznog griza
- 2 kašičice soli
- 2 dl ulja
- 3 žumanca
- malo mleka
- kim

Priprema

Kvasac sa šecerom rastopiti u mleku. Kada uskisne zamesiti testo od brašna, kukurznog 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. Režati u pleh, pa ostaviti da narastu 10 minuta.

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

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