

# Kukuruzne kiflice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## Sastojci

### Za testo:

- **150 g** kukuruznog brašna (žutog)
- **500 g** brašna
- **1/2 kesice** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **150 ml** mleka
- **1 čaša** jogurta
- **1** jaje
- **50 ml** ulja

### Još:

- **250 g** sira
- **1** jaje
- **50 g** susama

## Priprema

U kukuruzno brašno dodati šećer, kvasac i mlako mleko. Sve sjediniti varjačom da nema grudvica. Potom dodati jogurt, jaje, ulje i so. Sve sjediniti pa dodavati brašno postepeno, mešati varjačom. Kada je gušće onda rukom premesiti.

Oblikovati i ostaviti da odstoji 45 minuta. Posle toga, testo podeliti na 2 dela, rasklagijati i iseci na 18 delova.

Na svaki trougao staviti po kockicu sira i uviti. Kiflice redjati u pleh, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni na 200 C oko 15-20 minuta.

### **Savet**

Sluziti uz jogurt.