

Kukuruzne kiflice (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sira
- **8 kašika** mleka
- **2** jajeta
- **10 kašika** maslinovog ulja
- **150 g** kukuruznog brašna
- **300 g** pšenicnog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Još:

- **po potrebi** sira - za punjenje
- **1** žumance
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **po želji** susama

Priprema

Pomešati pšenicno i kukuruzno brašno, dodati mu prašak za pecivo, pa redom dodavati i ostale sastojke - sir, mleko, jaja i maslinovo ulje. Umesiti glatko testo.

Ne cekati da nadolazi, vec ga razviti što tanje. Seci trouglove, na svaki staviti pomalo sira i uviti u kiflicu.

Kiflice režati na pleh obložen pek papirom. Premazati ih žumancetom umucenim sa malo maslinovog ulja i

posuti susamom. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet