

Susam kiflice



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pripremu:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **250 g** sitnog sira

Za fil:

- **5** jaja
- **2 dl** pavlake
- **2 dl** jogurta
- **1,5 dl** ulja

Za posipanje:

- **malosusama**

Priprema

Umutiti 5 celih jaja pa dodati pavlaku, jogurt i ulje. Posoliti.

Odvojiti jednu koru pa je cetkicom celu premazati pripremljenim filom. Na nju staviti još jednu koru i takoe je premazati. Staviti trecu koru pa i nju premazati celu. Zatim nožem preseći te poslagane tri kore na polovinu pa svaku polovinu na još pola tako da bi se dobile cetvrtine. Svaku cetvrtinu preseći dijagonalno tako da se dobije 8 trouglova. Na svaki trougao staviti po malo sira.

Zatim svaki trougao umotati kao pismo i napraviti kiflicu. To ponavljati dok se ne utroše sve kore. Otprilike se dobije od 32 -36 kiflica.

Kiflice zatim reati u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih preostalim filom, posoliti i posuti susamom.

Peci ih u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 30-40 minuta.

Savet