

Kiflice sa sirom (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **4 kašik** masti (ili 3 šoljice ulja)
- **3** jajeta
- **300 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- margarin
- sir

Priprema

U mlakom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. Nadošli kvasac sipati u brašno, dodati mast (ili ulje), jaja i so. Zamesiti testo. Prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu, i mesiti dok testo ne postane elasticno. Vratiti ga u ciniju i pokriti krpom, pa sačekati dok ne udvostruci svoju zapreminu.

Nadošlo testo podeliti na šest jufki. Svaku jufku razviti u krug i iseci na osam trouglova. Trouglove filovati sirom (ili filom po želji - slanim ili slatkim), uvijati kiflice i reati ih u podmazan pleh.

Sačekati da kiflice malo narastu u plehu, pa premazati ih mešavinom mleka i žumanceta (ko želi, može da ih pospe susamom). Staviti na svaku kiflicu po parce margarina (velicine zrna pasulja), i staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet