

Brze kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**mleka
- **1**kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **150 ml**ulja
- tvrdi sir
- **oko 1 kg**brašna
- margarin
- jaje
- susam

Priprema

Podmesiti kvasac u mlakom mleku sa kašicicom šecera i malo brašna. Kad kvasac nadodje, zamesiti testo sa brašnom, solju i uljem.

Testo podeliti na 4 jufke, od svake razviti krug i svaki iseci na 8 delo.

Kiflice filovati sirom i zavijati.

Poredjati u 2 pleha po 16 komada, (plehove ne podmazivati) i ostaviti da nadodju oko 45 minuta.

Ukljuciti rernu na 200 C i premazati kiflice umucenim jajetom. Posuti susamom ili kimom. Uz svaku kiflicu

staviti po komadic margarina. Peku se oko 25 minuta na 200 C.

Savet