

Kiflice sa sirom (6)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za kiflice:

- **3 caše od jogurtavode**
- **1 caša od jogurtaulja**
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašicice soli**
- **malošecera**
- **2 supene kašikesirceta**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **po potrebi oko 1 kgbrašna**

Priprema

U jednu posudu (vanglu) sipati sve navedene sastojke, kvasac, vodu, ulje, šefer, so, sirce, prašak za pecivo, malo brašna, zamesiti i ostaviti pola sata da narasta. Nakon toga premesiti, napraviti loptu i ostaviti još 45 minuta da narasta. Zatim, napraviti 8 manjih loptica (jufki) i ostaviti da narasta nekih 25 minuta. Svaku lopticu rasklagijati precnika 20 cm, seci na 8 delova, trouglica, staviti malo sira, urolati, napraviti kiflu. Svaku kiflicu možete po želji premazati umucenim jajetom, i posuti susamom.

Savet