

Mokre kiflice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za kiflice:

- **500 g** kora za pitu
- **125 g** margarina
- **200 ml** mlake vode
- **50 g** susama
- **malo** mleka
- **po ukusu** džem od sljiva
- **po ukusu** Moja Kravica Kuhinja sitnog sira

Priprema

Margarin otopiti i njime poprskati po 3 kore, pa ih poredjati jednu preko druge. Staviti četvrtu koru. Pripremljene kore iseci na polovinu po dužini pa svaku polovinu na još pola, pa svaku četvrtinu dijagonalno. Zatim na širi kraj svakog dela staviti malo džema ili sitnog sira i umotati kao kiflicu. Postupak ponavljati dok se ne utroše sve kore. Pripremljene kiflice reati na tacnu, pa ih prelići sa 2 dl mlake vode. Zatim kiflice premazati mlekom i posuti prepečenim susamom, premestiti ih u podmazan pleh i ostaviti da odstoje 20 minuta, a potom ih peći u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet