

Mekane kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **200 ml** ulja
- **800 g** brašna
- **1/2** kvasca
- **3 kašičice** šećera
- **3 kašičice** soli

Za fil:

- **1 veka** kriškastira
- **1/2** kisele pavlake
- **1** celo jaje

Za premazivanje:

- **1** margarin
- **1** belance
- **malosusama**

Priprema

U mlako mleko staviti 1/2 kvasca i 3 kašičice šećera i ostaviti da nadodje.

U drugu posudu sipati 800 gr brašna zamešanog za 3 kašičice soli.

Kada kvasac nadodje sipati ga u brašno, dodati vodu i ulje i zamesiti testo. Testo ostaviti da stoji 15-ak minuta. Dodati malo brasna po potrebi.

Za fil izgnjeciti sir, dodati pavlaku i jedno jaje. Tetso razviti i praviti trouglice, namazati fil i zaviti kiflicu.

Pre stavljanja kiflica, pleh podmazati margarinom. Kiflice premazati belancetom, posuti susam i staviti margarin preko njih.

Savet

Kiflice se premazuju belancem jer su mnogo mekse. Probajte recept i uživajte u divnom i mekanom zalogaju.