Slane kiflice (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **2** jajeta
- **150 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **20 g**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**margarin

I još:

- **300 g**sira
- **1**jaje
- **malo**susama

Priprema

Mleko i vodu sjediniti, i zagrejati da bude toplo, pa dodati kvasac i šecer. Kad nadoe, dodati u jaja umucena sa malo soli, dodati zatim ulje i postepeno dodavati brašno pa zamesiti glatko testo. Testo udariti 20 puta o sto, pa podeliti na 6 delova. I margarin podeliti na 6 delova. Svaki deo testa razvuci (otprilike na velicinu tanjira), pa premazati po jednim delom margarina i malo umesiti, tako da opet napravite 6 delova testa. Svaki deo testa razvuci, iseci na 12 delova i na svaki od njih staviti malo sira pa uviti kiflicu. Kiflice poreati u podmazan pleh, prekriti krpom i ostaviti da odstoje sat vremena pre pecenja. Neposredno pre pecenja premazati umucenim

jajetom i posuti susam. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

Testo možete sei i na 8 delova ukoliko volite vee kiflice.