

Kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **200 ml** mlake vode
- **200 ml** mlakog mleka
- **200 ml** ulja
- **1 kašika (ravna)** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2** jajeta

Fil:

- **200 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **200 g** feta sira

I još:

- **1** jaje
- margarin
- susam

Priprema

Pomesati vodu, šecer, kvasac i kašiku brašna i ostaviti da nadodje. Nadošlji kvasac sipati u brašno, dodati

mleko, ulje, jaja i so. Zamesiti testo. Prebaciti ga na brašnom posutu radnu površinu, mesiti da postane elasticno. Vratiti testo u ciniju, pokriti krpom i ostaviti da naraste (oko 45 minuta).

Nadošlo testo podeliti na 6 jufki. Svaku jufku razviti oklagijom u krug, premazati margarinom i iseci na 8 delova.

Sireve pomešati i filovati testo. Uviti kiflice i poreati ih u podmazan pleh. Premazati ulupanim jajetom, posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Savet