

Grčke kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml**vode
- **150 g**margarina
- **300 g**brašna
- **5** jaja
- **150 g**rendanog kravljeg sira
- **1 kašičica**soli

Priprema

U šerpu staviti 500 ml vode da provri. Zatim dodati margarin i so. Skloniti sa šporeta kada se margarin otopi i dodati brašno. Sve dobro izmešati da se testo odvajava od šerpe. Ostaviti testo da se ohladi.

U ohlaeno testo, dodati jedno po jedno jaje i mešati rukama.. Na kraju dodati rendani sir, (ja volim da ga izmrvim, nekako mi bolje ispadnu). U malu posudu staviti malo vode. Pre nego što kidate testo ukvasite ruke. Mokrim rukama kidati testo i formirati kiflice

Mokrim rukama formirati kiflice, (najlakše vam je da rastanjite testo na ruci, i onda kažiprstom polako ih uvijte. Kiflice staviti u pleh obložen pek papirom. Peci ih 30 minuta na 200 C, (nemojte da otvarate rernu kad stavite kiflice, da se peku-inace nece da nadou). Kiflice ostaviti da se ohlade. Služiti uz jogurt ili mleko.

Savet

Kiflice su veoma meke i tope se ustima. Kad god ih pravim, nestanu za as sa tanjira. :)