

Kiflice sa sirom (8)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1** kvasac
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1/2** margarina
- **malo** susama
- **3** jajeta
- **300 g** sira

Priprema

U toplo mleko dodati kvasac, so i šećer, i malo brašna. Ostaviti na toplom. U brašno dodati nadošao kvasac, vodu, ulje i 2 jajeta. Sjediniti sve i umesiti meko testo. Ostaviti ga na toplom, oko pola sata.

Podeliti testo na dva dela, rasklagijati ne previše tanko i iseci. Staviti sir i uvijati kiflice. Reati ih u pleh, premazati jajetom, posuti susamom i staviti malo margarina. Kiflice ostaviti da odstoje dok se rerna ne zagreje na 200 C i peci ih oko 20-25 minuta.

Savet