

## ***Slane kiflice (6)***



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **650 g** brašna
- **1** **caša (od 180 ml)** jogurta
- **200 ml** mleka
- **1** jaje
- **1** belance
- **3** kašike ulja
- **2** kašice soli
- **1** kašica šećera
- **1/2** kockice kvasca
- **1** kesica praška za pecivo

#### **Za premazivanje:**

- **50 g** putera

#### **Za fil:**

- **200 g** sira

## I još:

- 1 žumance
- 2 kašikemleka

## Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, belance, so, jogurt, ulje, prašak za pecivo i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu, pa podeliti ga na šest delova i od njih napraviti male loptice. Prve tri loptice testa razviti u krug, debljine 2 mm. Uzeti prvi krug, razvijenog testa, pa ga premazati sa omekšalim puterom. Preko staviti drugu koricu, pa i nju premazati sa puterom. Staviti i trecu koricu i nju ne premazivati. Zatim tako složeno testo razviti u veliki krug. Razvijeni krug se prvo isece na cetiri dela, pa svaka cetvrtina testa se isece na pet trouglova.

Na svaki trougao staviti sir i uviti u kiflicu. Kiflice reati u pleh, preko pek papira (ili ga podmazati uljem). Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa, od tri loptice.

Poreane kiflice ostaviti da narastu. Za to vreme zagrejati rernu na 180 stepeni. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pecu. Kada kiflice porumene izvaditi ih i pokriti krpom da se malo prohlade. Poslužiti uz jogurt.

## Savet