

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**kašikeulja
- **2**kašicicesoli
- **1**kašicicašecera
- **1/2**kockicekvasca
- **1**kesicapraška za pecivo

Za premazivanje:

- **50 g**putera

Za fil:

- **200 g**sira

I još:

- 1 žumance
- 2 kašikemleka

Priprema

U topлом млеку, са dodатком кашице шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, па додати јаје, беланце, со, Јогурт, уље, прашак за пекиво и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити да нарасте.

Нарасло тесто преbaciti na pobrašnjenu radnu površinu, pa podeliti ga na šest delova i od njih napraviti male лоптице. Прве три лоптице теста razviti u krug, debljine 2 mm. Uzeti prvi krug, razvijenog теста, па га premazati sa omekšalim puterом. Preko staviti другу корицу, па и њу premazati sa puterом. Staviti i trecu корицу i њу ne premazivati. Zatim tako složeno тесто razviti u veliki krug. Razvijeni krug se prvo isece na cetiri dela, па svaka cetvrtina теста se isece na pet trouglova.

Na svaki trougao staviti sir i uviti u kiflicu. Kiflice reati u pleh, preko pek papira (или га подмазати уљем). Isti поступак ponoviti i sa drugim delom теста, od tri лоптице.

Poreane kiflice оставити да нарасту. За то време загрејати рерну на 180 степени. Нарасле kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, па ставити да се pecu. Kada kiflice porumene izvaditi ih i pokriti krpom да се мало prohlade. Poslužiti uz jogurt.

Savet