

Sanjine kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je.

- 500 ml mleka
- po potrebi brašna
- 1 kašika soli
- 2 kašike šecera
- 2 jajeta
- 5 kašika masti
- 1/2 kocke kvasca
- 2 kašike ulja
- po potrebi sir

Priprema

U mlako mleko staviti 2 belanceta, 2 kašike šecera, 1 kašiku soli, pola kocke kvasca i 5 kašika odmekšale masti i zamesiti meko testo. Ostaviti da naraste. Kada je naraslo kidati male loptice i razvuci. Staviti sir i uviti kiflice. Premazati žumancetom koje smo pomešali sa 2 kašike ulja. Ostaviti da malo narastu u plehu, dok se rerna ne ugreje. Peci na 250 stepeni, dok ne porumene.

Savet