

Rebraste kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 4 dl mlakog mleka
- 1 dl ulja
- 1 kašičica šecera
- 1 kašika soli
- 1 kg brašna
- 1 kocka kvasca

Za nadev:

- 200 g sitnog sira

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 1 kašika pavlake
- malo susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i so i nekoliko kašika brašna. Ostaviti 10-tak minuta da nadoe. Dodati ulje, jaja i ostatak brašna. Zamesiti testo, pokriti krpom i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 5 delova, a svaki taj deo razvuci oklagijom u krug i iseci na 8 kiflica. Staviti sir, nožem malo zaseci kiflice na 2-3 mesta da bi bile rebraste. Premazati žumancetom, posuti susamom i peci na 200 C dok ne porumene.

Savet