

Punjene leptir kifle



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kiflice:

- 250 ml vode
- 250 ml mlijeka
- 14 g suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 700 g brašna
- 1 kašičica soli

Za punjenje:

- 8 malih hrenovki - viršli
- oko 400 g domaćeg sira

Ostalo:

- 50 g margarina
- malo mlijeka
- so

Priprema

Pomiješati mlijeko i vodu, ugrijati, dodati kvasac, šećer i ostaviti da se digne. U 700 g brašna dodati kvasac, so i zamjesite tijesto, (treba da bude onako kao za pitu, da se ne lijepi za ruke, pa ako bude trebalo dodajte još brašna).

Tijesto podijeliti na dva dijela, i razvijati na stolnjaku kao što razvijate pitu, ali ne tako tanko.

Kada ste razvili, tijesto malo poprskajte rastopljenim margarinom. Poreajte po njemu sir, a zatim hrenovke izribajte na njega.

Presjeci tijesto na dva dijela, i umotati uz pomoć stolnjaka isto kao i jufke od pite.

Tijesto rezati na željenu veličinu.

Poreati u nauljenu tepsiju i ostaviti da se diže 60 minuta.

Premazati kiflice mlijekom i solju prije pečenja. Peci dok dobiju lijepu rumenu boju. Kada su pečene malo poprskati vodom i zamotati u stolnjak.

Savet

Kiflice su jako ukusne i što je još važnije mekane. A takve ostaju sve dok se ne pojedu :)