

Kiflice (4)



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **2**jajeta
- **1**belance
- **400 ml**mleka
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **100 ml**ulja

Za premazivanje kora:

- **200 g**rakota sira
- **200 g**putera

I još:

- sir

Priprema

U topлом млеку, са dodатком кашице шећера, dodati kvasac i sacekati da uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, belance, so, шећер, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, да се не лепи за рuke, ali да буде текило и еластично.

Za премазивање коре: Omekšали маргарин умутити са рикотом сиром.

Умешено тесто пребачити на, побрањену, радну површину и поделити га на два дела (не чекати да тесто ускисне, одмах се развија). Узети једну половину теста и поделити на шест делова. Сваки део развићи у величини танђира, премазивати (обилно) и реати један круг теста преко другог. Шести део теста не премазивати. Развићи велики круг (дебљине 2-3 mm) и исечи на 16 trouglova (прво исечи круг теста на четири дела, па сваки део на четири trougla). На ширу страну trougla стављати по комадићу сира (ко жели може да убаци и сухомеснато) и увјијати кифлице. Исти поступак поновити и са другом половином теста.

Кифлице реати у подмазани pleh ili preko pek papira. Ostaviti, prekrivene kuhinjskom krpom, da dobro narastu (око 1-1,5 sat). Нарасле кифлице премазати међавином џуманџета и млека, па ставити да се пеку, у претходно загрејаној рерни, на 190 степени, dok ne dobiju lepu, rumenu boju.

Pecene kiflice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 10-tak minuta, па poslužiti. Probajte, veoma су укусне и нarednog dana.

Savet