

Kiflice sa sirom (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **2**jajeta
- **1** kockasvežeg kvasca
- **100 ml**ulja
- **300 ml**mleka
- **2** kašicice soli
- **1** kašicicašecera

Za nadev:

- **300 g**sira

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **po potrebi**usam

Priprema

Sipati brašno u dublju posudu i ubaciti jedno jaje, izmrvljen kvasac, direktno u brašno, zatim dodati ulje, so, šecer i mlako mleko. Umesiti testo. Ostaviti testo na topлом nekih sat vremena. Izvaditi testo na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na cetiri jufke, zatim svaku jufku razvuci oklagijom i iseci na trouglove.

Na svaki trougao staviti sir i uviti kiflicu.

Staviti kiflice u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet