

# Kiflice sa sirom (10)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600** gbrašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **2** dlmleka
- **2** dljogurta
- **2**.jajeta
- **200** gsira
- **1** dlulja
- **1** žumance (za premazivanje)

## Priprema

Razmutiti kvasac sa mlakim mlekom, a zatim dodati ostale sastojke. Zamesiti testo, ostaviti da nadoe, a zatim premesiti. Razvuci testo na radnoj površini, iseci nožem trouglove. Na svaki trougao staviti malo sira i filovati kiflice. Zatim premazati umucenim žumancetom i posipati susamom. Ostaviti malo da odmore i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

## Savet