

## **Isto testo - dva fila**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašikašecera**
- **3**jajeta
- **200** gmasti
- **150** mlmleka
- **150** mljogurta
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Slatki fil:**

- **200** mlmleka
- **100** gcrne cokolade
- **100** gšecera
- **4** kašikegustina
- **1** kašikakakaoa

#### **Slani fil:**

- **200** gsira
- **1**belance

## **Priprema**

Testo: U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, па додати јага, со, масти (на собној температури), пециво, Јогурт и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити га да ускисне.

Сладак фил: Од 200 ml млека одвојити мало и растворити густину. Остало млеко ставити у шерпичу, па додати шећер, изломљену чоколаду и какао. На тијој ватри, уз повремено меšање, отопити све састојке. Када млеко проври, узети жицу за мучење, сипати размучени густину и, непрекидним меšањем жicom, скувати густи крем. Крем покрити providном folijom и оставити да се охлади.

Фил са сиром: Сир ставити у дубљу посуду и виљушком га измрвiti. Додати балансе, па виљушком добро sjediniti, да постane кремаста маса.

Ускисло тесто prebaciti на радну површину (брашно вам не треба) и поделити га на осам делова. Од сваког dela razviti tanji krug i podeliti ga na osam trouglova. Polovinu testa filovati slatkim filom, a polovinu slanim. Uvijati kiflice i poreati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da kiflice porastu.

Rernu ugrejati na 180 stepeni. Kada kiflice stignu premazati ih mešavinom žumanceta i мало млека (слане posuti susamom), па ih staviti da se pecu. Kada dobiju rumenu boju izvaditi ih iz rerne, покрити krpom i ostaviti 15-tak minuta. Poslužiti uz Јогурт, киселу павлаку, млеко...

## **Savet**

Slatke kiflice, ко ћeli, može da ih uvalja u šeer u prahu. Moja deca to ne vole, па ja to i ne radim.