

Ukusne kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **2 dl** toplog mleka
- **1** čaša vode
- **1** čaša ulja
- **2** jajeta
- **1** kvasac
- **200 g** margarina
- **500 g** sitnog sira
- kim

Priprema

U jednu posudu izmrvimo kvasac, dodamo šećer i toplo mleko. Izmešamo da se rastope kvasac i šećer i ostavimo da odstoje 10 minuta.

U drugu posudu stavimo deo brašna, dadamo so, malo promešamo, pa sipamo u to nadošli kvasac. Dodamo vodu i jedno jaje i ulje (pola čaše), pa sve to izmešamo kašikom da se sjedini. Dodajemo još brašna i mesimo rukom dok testo ne bude gotovo. Dodamo još ulja na ruku i dodatno premesimo, a zatim ostavimo testo da odstoje pola sata.

Kada je testo naraslo, premesimo ga još malo. Zatim ga podelimo na dva dela i opet premesimo. Uzmemo

polovinu testa i razvucemo tanko. Ako se testo lepi za oklagiju, posmepemo sa malo brašna. Onda testo redom secemo u obliku trouglica. Na svaki trouglic tj. širi deo trouglica stavimo po kašicicu sira, pa uvijamo kiflice. Samo zarolamo.

Pleh malo namažemo margarinom, a zatim umutimo jaje i namažemo svaku kiflicu, pa ih pospemo (po želji) susamom/kimom/lanom i posolimo malo. Na svaku stavimo po komadic margarina. Pecemo ih na 200 stepeni oko 20-tak minuta. Nemojte se strogo držati ovih 20 minuta, dužina pecenja zavisi od jacine vaše rerne. Prijatno :)

Savet

Testo možete podeliti i na tri dela. Onda e vam kiflice biti manje.