# *Sasvim obicne kiflice*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **2 dl**vode
- **2 dl**mleka
- **2 dl**ulja
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **800 g**brašna

**Za punjenje:**

- **200 g**sira

**Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **1 kašika**pavlake
- **20 g**susama

## Priprema

U odgovarajucoj posudi staviti mlako mleko, vodu, ulje, so, šecer, rastopljeni kvasac i sa brašnom zamesiti testo. Testo je gotovo kad se ne lepi za ruke. Pokriti krpom i ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo premesiti i opet ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 3 jufke. Svaku jifku rastanjiti oklagijom što tanje može. Iseci na 16 delova. Na svaku kiflicu staviti parce sira i umotajte kiflicu. Reajte u pleh sa malim odstojanjem. Postupak ponoviti i sa druge dve jufke. Žumance umutiti sa pavlakom, premazati svaku kiflicu i pospite susamom. Ostavite 15-tak minuta da krenu kiflice i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživajte. Prijatno.

## Savet