

Kiflice sa sirom (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kg brašna
- 1 kašičica soli
- 2 dl ulja
- 0,5 l mleka
- 50 g kvasca
- 2 kašičice šećera

Za nadev:

- 250 g sira
- 2 jajeta

Za premazivanje:

- 1-2 žumanceta
- malo mleka
- malo ulja
- malo susama

Priprema

Izdrobiti sir viljuškom, dodati cela jaja, jedno po jedno, 2 ili 3 komada, zavisno od velicine, da masa ne bude retka i ne curi iz kiflica u pleh.

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, cija kolicina može biti i veca, zavisno od slanosti sira. Dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo prekriveno krpom da naraste.

Naraslo testo podeliti na 6 delova (za manje kifle) ili na 4 dela (za vece kifle). Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku kruga.

Seci na 8 jednakih trouglova.

Na spoljnu stranu trougla staviti nadev od sira i jaja, krajeve trougla priljubiti preko nadeva da fil ne iscuri i urolati kiflicu.

Kiflice reati u nepodmazan pleh ili na pek papir, tako da kiflica leži na špicu trougla.

Ostaviti kiflice da dobro narastu u plehu, oko 1 sat...

...a onda ih premazati umucenim žumancetom, razmucenim sa vrlo malo mleka i ulja...

... pa svaku posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta na 180°C.

Savet

Ne mogu da ne uspeju, ne treba im ni putera, ni margarina, a meke k`o duša.