

Rol kiflice sa sirom i parizerom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g** kvasca
- **2 d**l mleka
- **1 kašicica** šećera
- **300-350 g** brašna
- **4 kašike** ulja
- **1** jaje
- **1,5 kašicica** soli

Za fil:

- **4-5 kašika** sitnog sira
- **100 g** parizera

I još:

- 1žumance
- malosusama

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šećer i 1 kašičicu brašna. Ostaviti desetak minuta da nadoe.

U posudu za mešenje sipati nadošao kvasac, ulje, so, jaje i polovinu brašna. Dobro promešati, pa dodavati ostatak brašna postepeno dok se ne dobije mekano testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti pola sata prekriveno krpom da odmori.

Razvuci oklagijom testo i modlom za krofne ili širokom čašom vaditi krugove. Staviti fil (sir pomešan sa narendanim parizerom) na sredinu i umotati testo u kiflu.

Premazati kifle žumancetom i na kraju posuti susamom. Peci 20-25 minuta na 200 C.

Savet